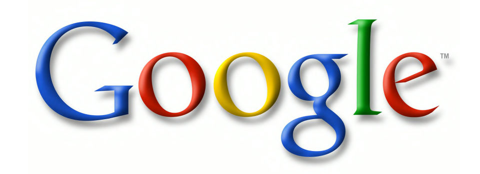



B 435213
DUPL
s Library University of Michigan

Verhandlungen

der

Versammlung

deutscher

Wein- und Obstproduzenten

zu

Heidelberg

im October [illegible]

Herausgegeben

von

[illegible]

Heidelberg [illegible]

[illegible]

Verhandlungen

der

Versammlung

deutsche(r)



Wein- und Obstproduzenten

zu

Heidelberg

im October 1839.

Herausgegeben

von

Freiherr von Babo und Garteninspektor Metzger.

Heidelberg 1840.

Akademische Verlagsbuchhandlung von C. F. Winter.

Einleitung.

Bey der im vorigen Jahre in Karlsruhe abgehaltenen Versammlung der deutschen Landwirthe, hatte sich wegen der Anwesenheit einer großen Menge Süddeutscher Rebbauern, eine eigene Weinbausektion gebildet. Sie fand eine so allseitige Theilnahme, daß in der vierten Sitzung derselben, auf Antrag des Garten-Inspektors, Herrn Metzger in Heidelberg, beschlossen wurde, die Weinbausektion als Theil der allgemeinen Versammlung der deutschen Landwirthe, auch in den folgenden Jahren fortbestehen zu lassen, jedoch mit der ausdrücklichen Bestimmung, daß im Falle die Hauptversammlung in das Nördliche, keinen Weinbau treibende Deutschland verlegt würde, die Weinbausektion sich an einem andern, von Weingegenden umgebenen Platze sich versammeln solle, um auch solchen Weinbauern Gelegenheit zu einer Vereinigung zu bieten, welche, von den anderen Landwirthschaftlichen Branchen nicht angezogen, die allgemeine Versammlung doch nicht besuchen würden.

Käme aber diese wieder in einen Weinbau treibenden Bezirk, so fiele die Weinbausektion als Theil derselben von selbst wieder mit ihr zusammen. Für den Fall der Annahme dieses Vorschlages, von Seiten der Hauptversammlung, wurde ferner Heidelberg als nächster Versammlungsort für die Weinbausektion, dann Herr Garten-Inspektor Metzger und Freiherr von Babo als Vorstände derselben, gewählt.

In der vierten allgemeinen Sitzung der deutschen Landwirthe fand die Sache jedoch vielseitigen Widerspruch, die Trennung der Weinbausektion von der Hauptversammlung ward entschieden abgelehnt, dagegen beschlossen, die deutschen Weinbauern zur Bildung einer Weinbausektion in Potsdam besonders einzuladen, und jene Mitglieder der Weinbausektion, welche im Herbste 1839 eines besonderen Zweckes wegen, eine Zusammenkunft in Heidelberg intentirten, ersucht, dieselbe nicht zu gleicher Zeit mit der Versammlung in Potsdam zu veranstalten.

Hierdurch ward der Beschluß der Weinbausektion als solcher wieder aufgehoben; da jedoch viele Mitglieder derselben den Wunsch aussprachen, daß für das künftige Jahr eine Versammlung von Weinproduzenten in Heidelberg dennoch zu Stande käme, weil man ferner durch den Zusammentritt der Weinbausektion in Karlsruhe erst auf die Masse interessanter, den Weinbau betreffender Gegenstände aufmerksam wurde, und ferner einsah, wie solche schon an sich hinreiche, eine eigene Versammlung von Männern dieses Faches ganz zu beschäftigen, so entschlossen sich die Herrn Garteninspektor Metzger und von Babo, den einmal angeregten Gegenstand nicht fallen zu lassen, sondern weiter zu verfolgen, und eine eigene selbstständige Versammlung deutscher Weinbauern zu veranlassen, diese aber auch noch auf eine nicht minder interessante, der seither aber wenig cultivirte landwirthschaftliche Branche, nämlich die des Obstbaues, auszudehnen.

Nach eingeholter Bewilligung der hohen Staatsregierung ergingen im Laufe des Sommers die nöthigen Bekanntmachungen und später, als man den Zeitigungsgrad der Trauben etwas genauer bemessen konnte, ward der 7te Oktober zur Eröffnung der Versammlung selbst bestimmt. Wenn auch die im September eingetretene nasse Witterung, gegen Erwarten, die Traubenreife um ein bedeutendes verzögert hatte, und mehrere Traubensorten durch Fäulniß gänzlich zu Grunde gegangen waren, wenn ferner das Obst fast ganz misrieth, so zeigte sich dennoch gleich die allgemeine Theilnahme an der Unternehmung durch vorläufige Uebersendung einer Menge von Trauben- und Obstarten, und machte es möglich, die früher projektirte Trauben und Obstausstellung so manigfaltig zu versehen,

daß man in den dazu gewidmeten Sälen weder an die draussen hängenden geringen und halbfaulen Trauben, noch an den Miswachs des Obstes auch nur entfernt erinnert wurde. Später belohnte die Vereinigung so vieler Freunde des Wein- und Obstbaues reichlich manche früher darauf verwandte Mühe, Zeit und Aufopferung und nicht allein, daß die statt gefundene rege Theilnahme an der ersten derartigen Unternehmung den seitherigen Geschäftsführern zur besonderen Satisfaction gereichen mußte, so läßt sich auch noch die angenehme Hoffnung aussprechen, daß diese Versammlungen deutscher Wein- und Obstproduzenten auch in den künftigen Jahren in anderen Städten werden fortgesetzt, daß ferner die Frequenz derselben immer steigen, und sie später auf die Verbesserung des vaterländischen Wein- und Obstbaues die günstigsten Wirkungen äussern werden.

Besteht übrigens die Vereinigung der deutschen Wein- und Obstproduzenten jetzt ihrem Wesen nach getrennt von der allgemeinen Verhandlung der deutschen Landwirthe, so schließt diese Absonderung durchaus die Möglichkeit einer späteren Vereinigung nicht aus, und es ist im Gegentheil diese im jenem Falle nur wünschenswerth, wenn die allgemeine deutsche Landwirthschaftsgesellschaft Ihren Versammlungsort in eine Stadt verlegen sollte, die im Mittelpunkt einer Weingegend, auch den Wein- und Obstproduzenten zum Vereinigungspunkt dienen kann. So können sich beide Gesellschaften frei neben einander bewegen und nach Gefallen vereinigen oder trennen, je nachdem es Gelegenheit oder das zu bearbeitende Material erfordert, jedenfalls sind und werden sie in ihren Hauptbestrebungen stets mit einander verbunden bleiben, und alles in ihren Kräften stehende aufwenden, das Wohl und die Verbesserung des landwirthschaftlichen Gewerbes im Vaterlande immer und auf das eifrigste zu betreiben.

Da zur Versammlung so wie zur Aufstellung der Trauben- und Obstsorten ein großes Lokal nöthig war, so wurde die Verehrliche Museumsgesellschaft in Heidelberg um Bewilligung des Ihrigen, zu den obgedachten Zwecken ersucht, und von Derselben mit der größten Bereitwilligkeit eingeräumt. Die verschiedenen nothwendigen Einrich-

1*

tungen wurden durch besondere Comites besorgt, und durch den Gefälligkeit bewirkt, daß an dem anberaumten Versammlungstag alles fertig und aufgestellt, und sowohl der allgemeine Versammlungs-saal, als jene der Sektionen bereitet und besonders leztere mit den zu den vorzunehmenden Arbeiten erforderlichen Geräthen, Büchern, Sammlungen und Materialien ausgerüstet waren, und so konnte zu der im Programme bestimmten Zeit die erste Sitzung ihren Anfang nehmen.

Verzeichniss

der

ämmtlichen Mitglieder der Versammlung der deutschen Wein- und Obstproduzenten.

Die Herren:

1. Babo, Freiherr von, Vorstand der Kreisstelle des landwirthschaftlichen Vereins in Weinheim.
2. Bach, Oberamtmannn in Achern.
3. Bär, Regierungsassessor in Mannheim.
4. Bender, Oekonom in Ubstadt.
5. Bischoff, Professor der Botanik in Heidelberg.
6. Bleibimhaus, Oberamtmann in Wiesloch.
7. Borngässer, Oekonom in Heidesheim.
8. Bronner, Oekonomierath in Wiesloch.
9. Buhl, Oekonom in Deidesheim.
10. Chary, J., Gutsbesitzer in Gerolsheim.
11. Chelius, Geh. Hofrath Dr. und Professor in Heidelberg.
12. Christmann, Gutsbesitzer in Dürkheim.
13. Dahmen, Geh. Rath und Regierungsdirektor in Mannheim.
14. Deidesheimer, Oekonom in Nierstein.
15. Dietrich, Oekonom in Oppenheim.
16. Dittenberger, Professor in Heidelberg.

17. Doll, K. A. von Schellsberg, bei Sasbachswalden.
18. Eckel, Fr. in Deidesheim.
19. Erhardt, Verwalter auf dem Stift Neuburg bei Heidelberg.
20. Ergenzinger, Hof-Domänenrath von Stuttgart.
21. Fauth, Oberamtmann, Dr. in Mosbach.
22. Ferkel, Partikulier in Heidelberg.
23. Fischer, Apotheker in Heldelberg.
24. Fries, in Heidelberg.
25. Frisch, von Neuenheim.
26. Frisch, Gastwirth allda.
27. Frank, Oekonom in Adersbach.
28. Frank, Gastwirth in Heppenheim.
29. Frank, Poststallmeister in Heidelberg.
30. Frank, Gastwirth allda.
31. Gaddum, Stiftschaffner in Mosbach.
32. Göler, Karl Freiherr v. in Schatthausen.
33. Göritz, Professor in Hohenheim.
34. Göldner, von Bruchsal.
35. Greif, Stadtbaumeister in Heidelberg.
36. Gund, Oekonom in Seckenheim.
37. Guttenberger, Handelsmann in Heidelberg.
38. Haub, Hofkammerrath in Heidelberg.
39. Haßloch, A. vom Hof Adamsthal.
40. Hefele, aus Wachenheim.
41. Heckler, von Bensheim.
42. Hennel, Gutsbesitzer von Dürkheim.
43. Hendrich, Oekonom in Mannheim.
44. Heidweiler, bei Madame Rieß, in Heidelberg.
45. Herion, Lehrer in Schriesheim.
46. Heyliger, Kammerrath in Heidelberg.
47. Hilgardt, Bürgermeister in Speyer.
48. Hofmann, Gutsbesitzer in Hochheim.
49. Hörner, Bürgermeister in Seckenheim.
50. Hundheim, Freiherr v., in Ilvesheim.
51. Hügel, Freiherr v., in Eschenau.

52. Katz, Ober-Revisor in Karlsruhe.
53. Karrer, Rentamtmann in Münchzell.
54. Klingel, E. Handelsmann in Heidelberg.
55. Knaus, Domänenrath in Amorbach.
56. Kölges, Medicinal-Assessor in Mainz.
57. Köpp, Rath und Oberkellermeister in Biberich.
58. Kratz, Stadtdirektor in Rüdesheim.
59. Krausmann, Handelsmann in Heidelberg.
60. Kühner, Handelsmann allda.
61. Landfriedt, Handelsmann allda.
62. Ledebour, Staatsrath allda.
63. Frau Leonhardt in Mannheim.
64. Louis, Direktor der höheren Bürgerschule in Heidelberg.
65. Metzger, Universitäts-Garten-Inspektor in Heidelberg.
66. Muth, Universitäts-Sekretär in Heidelberg.
67. Müller, Weinhändler in Bensheim.
68. Raknitz, Freiherr von, in Heinsheim.
69. Rau, Geh. Hofrath und Professor in Heidelberg.
70. Reitz, Partikulier allda.
71. Ranzau, Cuno, Graf von, zu Heidelberg.
72. Riegel, Lehrer in Handschuchsheim.
73. Riese, H., Gutsbesitzer in Forst.
74. Röder, General-Lieutenant Excellenz, Freiherr von, aus Stuttgardt.
75. Salzer, Staats-Chemiker aus Karlsruhe.
76. Schaaf, Oekonom in Heidelberg.
77. Schattenmann, Gutsbesitzer von Landau.
78. Schiermeister, Studiosus in Heidelberg.
79. Schlosser, Rath, Dr., auf dem Stift Neuburg bei Heidelberg.
80. Schildecker, Kunstgärtner in Heidelberg.
81. Sello, Gartenkünstler aus Potsdam.
82. Steinhäuser, Dr. Med. in Heidelberg.
83. Steinmetz, Gutsbesitzer in Forst.
84. Schwend, B., Partikulier in Heidelberg.
85. Tiedemann, Fr., in Heidelberg.

86. Walz, Weinwirth allda.
87. Wannemann aus Mannheim.
88. Walter, Gärtner in Heidelberg.
89. Welz, Adjunkt in Speier.
90. Weinstock, Oekonom in Oggersheim.
91. Winter, Chr., Buchhändler in Heidelberg.
92. Winkler, Universitäts-Gärtner in Heidelberg.
93. Zahn, Hofgärtner in Bruchsal.
94. Zeller, Advokat von Heilbronn.
95. Zimmern, A., Handelsmann in Heidelberg.
96. Züllig, Dr. Theol., Stadtpfarrer in Heidelberg.

Erste allgemeine Versammlung.

Montag, den 7ten October 1839.

Nachdem sich die Gesellschaft in dem großen Saale des Museums versammelt hatte, betrit Freiherr von Babo, als seitheriger Theilnehmer an der Geschäftsführung die Rednerbühne und eröffnet die Versammlung mit folgender Rede:

Meine Herren!

In Ermanglung eines bereits erwählten Präsidenten unserer Versammlung, erlaube ich mir, als seitheriger provisorischer Mitbesorger der Angelegenheiten unserer Gesellschaft, einige Worte über den Zweck derselben voranzustellen, und den Standpunkt zu entwickeln, von welchem aus wir unser jetziges Vorhaben bisher angesehen haben.

Einer uns von der göttlichen Vorsehung geschenkten längeren Friedensperiode verdanken wir, nebst so vielem anderen Guten, eine der interessantesten Erscheinungen der gegenwärtigen Zeit, nämlich diese früher fast unbekannte Neigung und Lust, nicht allein unter den eigentlichen Gelehrten, sondern in allen Ständen, sich in größere Gesellschaften zu vereinigen, und durch Zusammenstellung der von Vielen gemachten Erfahrungen, theils zur Bereicherung der Wissenschaft selbst beizutragen, besonders aber auch an dem Vorkommenden seine eigenen Kenntnisse zu erweitern, und sich in einem Kreise gleichgesinnter, für ihren Gegenstand begeisterter Männer, gleichsam neu zu erwärmen und für weitere Forschungen zu stärken.

Daher entstanden fast in jedem Lande feststehende Gesellschaften für mancherlei Zwecke, vorzüglich aber kamen die landwirthschaftlichen Vereine in Aufnahme; aber diese reichten doch nicht für das einmal empfundene Bedürfniß nach Mittheilung hin, und die Gleichgesinnten Deutschlands, ja, mehrerer anderen Länder Europa's, fühlten den Drang zu gemeinsamen Berathungen und gemeinschaftlichem Zusammenwirken. Deshalb bildeten sich wieder mehrere große wissenschaftliche, wandernde Vereine, welche, von der Nation mit

wachsendem Interesse gepflegt, nach und nach Deutschland in allen seinen Ländertheilen besuchen, und Ihre Zweckmäßigkeit sowohl durch Ausstreuung nützlicher Kenntnisse, als auch durch das Näherbringen vieler tüchtigen Männer des Vaterlandes zu gemeinsamem Wirken, bereits vielfach bewährt haben.

Aber je mehr sich dieses Interesse an derartigem wissenschaftlichen Treiben verbreitet, je länger es besteht und sich ausbildet, je mehr muß der Drang nach genauerer und vollständigerer Behandlung einzelner Zweige unseres Wissens auftauchen, und wenn gleich eine große fortdauernde, allgemeine Vereinigung aller Verehrer unseres landwirthschaftlichen Gewerbes jedem Vaterlandsfreunde am Herzen liegen muß, so ist doch nicht zu läugnen, daß Vereine zu besonderen, nicht zu weit und allgemein gegriffenen Zwecken, wieder ihre eigenen Vortheile darbieten.

Die allgemeinen Versammlungen können sowohl durch den Zudrang einer größeren Anzahl von Mitgliedern, als auch wegen der Masse der vorzunehmenden Gegenstände, nicht so sehr in das Detail eingehen, sie würden sich bei der kurzen Dauer ihres Bestandes entweder ganz in Einzelnheiten zersplittern, oder für Viele das Interesse verlieren. Ein solches Verfahren ist um so weniger räthlich, weil Gegenstände von allgemeinem Interesse ohnehin genug vorhanden sind, um die Theilnahme der Mitglieder, wenn diese auch aus den entferntesten Gegenden zusammenkommen, und in den verschiedenartigsten landwirthschaftlichen Verhältnissen leben, zu fesseln, während bei den meisten dieser Materien eine individuelle Kenntniß, ein Selbstanschauen des Gegenstandes gewöhnlich nicht erfordert wird.

Ein ganz anderes Verhältniß tritt ein, wenn größere Versammlungen für einzelne landwirthschaftliche Branchen, z. B. für den Weinbau, zusammen kommen. Schon die Beschränkung des Gegenstandes muß auf tieferes Eingehen, auf größeres Detail führen, und hier kömmt es auf die Kenntniß und Erfahrung einzelner Männer, einzelner Kenner des Rebbaues, auf deren Selbstanschauung und Beobachtung vorzüglich an, um die aufgeworfenen Zweifel und Fragen genügend zu entscheiden, und die gesammelten Erfahrungen gehörig geordnet und zusammengestellt, der Allgemeinheit wirklich nützend darbringen zu können.

Fassen wir nun vollends das uns im vorigen Jahre vorgesteckte Ziel in's Auge, nach welchem wir die vorläufige Feststellung einer Synonymik der deutschen Traubengattungen beabsichtigen, so tritt

hierbei die Nothwendigkeit der eigenen Beschauung und Vergleichung vor allem hervor, und man erkennt leicht die Unmöglichkeit einer solchen Arbeit, wenn sie in der, zu einer grösseren Versammlung gehörenden Sektion vorgenommen werden soll, für welche selbst in der Wahl der Localität nicht einmal die gehörige Rücksicht genommen werden könnte.

Um aber diesen Hauptzweck unserer Versammlung näher zu bezeichnen, sey mir vergönnt, etwas weiter in die Geschichte des Weinbaues selbst hineinzugehen. Merkwürdig ist die beständig bemerkbare Beziehung desselben mit der fortschreitenden Civilisation. Schon die in der Bibel angeführten Daten über die erste Pflege des Weinstocks setzen eine gewisse Stufe von Cultur voraus, das frühere Nomadenvolk war bereits zum Anbau des Bodens übergegangen. Bei Griechen und Römern aber hatte sich in der Bachusmythe Indische Cultur und in deren Gefolge auch der Weinbau übergesiedelt, und kaum erkannten diese Völker die Wichtigkeit des Landbaues im Allgemeinen, als sie auch den Rebstock als besonderen Schützling mit eigener Vorliebe beobachteten. Daher haben wir die in das hohe Alterthum hinaufreichenden Nachrichten über dessen Anbau, die Herzählung der vielerlei, damals schon bekannten Rebgattungen durch Cato, Varro, Virgil, Columella, Plinius und Palladius, und als nach der Völkerwanderung und der dadurch entstandenen allgemeinen Verfinsterung des Zeitalters die Menschen den landwirthschaftlichen Dingen wieder mehr Aufmerksamkeit schenkten, so waren es Isidorus von Sevilla, Peter von Crescentia und andere derartige Männer, welche die Reihe der Schriftsteller über Rebcultur wieder eröffneten, und denen in allen Ländern ausgezeichnete Köpfe nachfolgten, bis sich gegen Ende des 18ten Jahrhunderts schon eine ziemlich bedeutende Literatur über diesen Gegenstand ausgebildet hatte.

Aber alle diese Schriftsteller begnügten sich nur damit, einzelne Spielarten herzuzählen; erst der spanische Naturforscher Roxas Clemente zeigte durch Wort und Beispiel die Nothwendigkeit eines systematischen Ordnens der verschiedenen Rebarten, um nach und nach alle bekannten einreihen zu können. Sein Werk rief die Aufstellung verschiedener Traubensysteme, namentlich in Deutschland und Italien, hervor, und die dadurch entstandene Regsamkeit erzeugte die Errichtung vieler kleinerer und größerer Rebsammlungen zum Behuf der Vergleichung der Rebsorten unter einander. Aber die größten davon, nämlich jene im Schlosse Luxemburg, durch Chapal gegründete, und

die mit großen Kosten vom Hofrath Görög in Wien zusammengebrachten, sind bereits, ohne die beabsichtigten Resultate gebracht zu haben, wieder eingegangen. Die steigenden Schwierigkeiten und die Großartigkeit der Unternehmungen brachte ihnen selbst ihre Auflösung, und es zeigt dieser Umstand, mit welcher Vorsicht, mit welcher Fürsorge für die Zukunft und deren möglichen Fälle, eine Unternehmung dieser Art gegründet werden muß, wenn sie wirkliche Resultate für die Wissenschaft selbst bringen soll.

Alle diese, zum Theil mißglückten Unternehmungen, verbunden mit den von allen Seiten her eingeleiteten Untersuchungen über Rebenvarietäten dienten aber seither immer mehr dazu, die in dieser Branche herrschende Babylonische Verwirrung erst recht augenfällig zu machen, man fand bei der vermehrten Aufmerksamkeit auf die Weinbauverhältnisse, daß nicht allein die Bewohner verschiedener Länder, sondern daß selbst nicht einmal die Weinbauern von 4 bis 6 Stunden Entfernung, sich über ihre Traubengattungen verständigen können.

Diese Uebelstände führten Männer, wie unseren verewigten Schams, auf die Idee allgemeiner Europäischer Rebschulen, aber solche ist selbst wieder zu umfassend, um deren Verwirklichung so bald hoffen zu dürfen, und diese große Ausdehnung des sonst sehr zweckmäßigen Vorschlags, wird noch lange das Hinderniß bleiben, welches einer allgemeinen Verständigung über die Nomenclatnr der Rebsorten auf diesem Wege entgegen stehen wird.

Um aber doch einmal wirkliche Resultate zu erlangen, ist es, wenigstens vor der Hand, durchaus nothwendig, den Gegenstand selbst einzuschränkeu, in Abtheilungen zu spalten, und mit kleineren Sektionen zu beginnen, diese nach und nach ins Reine zu bringen, und alsdann durch allmähliges Fortschreiten und Ausbreiten dieses Verfahrens vielleicht einmal später wieder eine systematische Bearbeitung aller Europäischen Traubensorten nach gemeinsamem Plane hervorzurufen, wenigstens vorzubereiten. Auf jeden Fall haben wir bei dieser Methode den Gewinn, daß die Mühe dieser Sonderung doch in einzelnen Distrikten nie verloren ist, und daß diese Arbeiten, wenn sie nur nach einem einzigen und umfassenden Plane geschehen, wohl als Glieder eines unvollendeten Ganzen längere Zeit einzeln bestehen, aber bei jeder künftigen größeren Arbeit dieser Art eingereiht und dann so brauchbar werden können, als hätte dazwischen gar keine Unterbrechung statt gefunden. Dabei gewinnt das Land, in welchem eine derartige Sonderung und Entwirrung der Nomenclatur durch-

gegangen ist, auf jeden Fall den Vortheil eines besseren Verständnisses, wenn auch nur bey seinem eigenen Weinbaugewerbe.

Die Beschränkung des vorliegenden Materials kann man aber nach verschiedenen Gesichtspunkten bewirken, nämlich:

1) nach dem der geographischen Lage des Standortes der Traubenarten und
2) nach deren Gebrauch, ob zur Weinbereitung oder zu andern Zwecken.

Der geographischen Lage nach schlagen wir vor, zum Gegenstande unserer Untersuchung nur jene Traubenarten zu nehmen, welche in den eigentlich deutschen Weingegenden vorkommen. Hiezu lassen sich die natürlichen Gränzen ohne Mühe deutlich bestimmen. Sie begreifen alles Weinland zwischen den östlichen und westlichen Gränzen Deutschlands, mit Einschluß von Böhmen, Schlesien und jenes Theils der Schweiz, welcher nördlich der Gebirgskette der Alpen hinzieht, und durch gleiche Breitengrade, so wie durch die nämliche Abdachung des Landes gegen Norden, ähnliche klimatische Verhältnisse darbietet. Durch die Gränzlinien der Alpen wären die Steyermärker und andere, südlich des Gebirgs gelegenen Weinländer abgeschnitten. Dieselben haben aber auch eine, von den eigentlich deutschen Weinländern sehr verschiedene Lage, und können eher zum ungarischen und italischen Weinbaugebiete gezäh t werden.

Betreffend die vorgeschlagene Beschränkung dem Gegenstande nach, wird es gut seyn, zuerst nur jene Traubensorten einer vergleichenden Untersuchung zu unterwerfen, welche anerkannt als Weinbergstrauben, d. h. zur Weinbereitung selbst, und nicht als sogenannte Eßtrauben oder sonstige Curiositäten, angepflanzt werden.

Sollte aber unser Beginnen mit dem erwünschten Erfolge gekrönt werden, so ließen sich später auch diese anderen Sorten vornehmen, von denen viele den Uebergang in den Weinbau anderer Länder ausmachen; vor der Hand scheint aber diese genaue Beschränkung zur Förderung unserer Zwecke beinahe unerläßlich. Wer sich zu viel vornimmt, möchte am Ende gar nichts erreichen und wir haben dies bei der seitherigen Behandlung unseres Gegenstandes mehrfältig zu beobachten Gelegenheit gehabt.

Nach unserem vorläufig angedeuteten Vorschlage, dessen nähere Ausführung jedoch der für diesen Gegenstand sich bildenden Sektion überlassen bleiben muß, lassen Sie uns dieses wichtige Werk mit besonderem Interesse angreifen und durchführen. Von seinem Gelingen

wird es abhängen, ob wir in einigen Jahren eine vollständigere Synonymik der deutschen Weintraubensorten besizen werden, die auch ohne besondere Hülfe von Rebschulen, dennoch die erforderliche Vollständigkeit erlangt, und in unserem Vaterlande diesen schwierigen Gegenstand hinreichend geordnet habend, als Haltpunkt für andere Weinländer dastehen könnte, um daran wieder weitere Forschungen anzuknüpfen. Das Unternehmen selbst ist aber noch zu groß, um in dem Zeitraume einer einzigen Versammlung gleich vollendet werden zu können; es bedarf einer Reihe derselben, einer großen Beharrlichkeit von Seiten der Theilnehmer, aber im Falle des Gelingens stünde es dann auch als ein wirkliches Nationalwerk da, und dürfte später eine bedeutende Stelle in der Weinbauliteratur in Anspruch nehmen können.

Um jedoch diese Arbeit, sowohl für jetzt als künftighin, für die Wissenschaft so ersprieslich als möglich zu machen, dürfen wir nicht übersehen, daß wir noch nicht im Besitze eines wissenschaftlich geordneten, besonders von allen Seiten anerkannten Traubensystems sind, eines Gebäudes, in dessen Fächer ein Jeder, die von ihm gefundenen Traubensorten leicht einrangiren, dabei solche aber auch den andern leicht kenntlich machen könnte. Von Roxas Clemente an sind zwar mehrere entstanden, aber keines von allen ist bis zur allgemeinen Anerkenntniß durchgedrungen; im Gegentheile wurden immer wieder neue versucht, und ohne zur Entwirrung des Knotens beizutragen, haben diese durch oft ziemlich sonderbare Eintheilungen die Sache eigentlich noch mehr verwirrt.

Wäre es daher nicht sehr zweckmäßig, auch für diesen Gegenstand eine besondere Commission zu bilden, um die Haupterfordernisse zu besprechen, nach welchen ein solches System zu begründen möglich wäre. Wenn ich es wage, hierüber vorläufig eine Meinung zu äußern, so scheint es, als habe man sich seither bei Aufstellung solcher Systeme zu viel an Einzelnheiten gehalten, die Arbeiten Anderer aber zu wenig berücksichtigt, und mit einer Art von Einseitigkeit nur ein Hauptkennzeichen verfolgend, alle von anderen geltend gemachten, wieder als zu unbedeutend übersehen.

Dagegen wäre vielleicht etwas vollkommeneres auf die Art zu erlangen, wenn man mehrere der Hauptkennzeichen, welche die verschiedenen Systeme hervorheben und voranstellen, aber auch nur ausschließend berücksichtigen, so zusammen nähme, daß man durch zweckmäßige Vereinigung derselben wirklich zu einem vollkommenen Resultate gelangen könnte.

Da man bei unseren Untersuchungen aber einer bereits geordneten Reihenfolge bedarf, so wäre es vielleicht zweckmäßig, vor der Hand das Metzgersche, (eigentlich Fregeische) System zum Grunde zu legen, später aber die darin geordneten Traubensorten in ein allgemeines System zu bringen, was, wenn dies einmal existirt, eine einfache Sache ist.

Gelänge es, in der heurigen Versammlung für beide Gegenstände nur tüchtige durchgreifende Vorarbeiten zu Stande zu bringen, so *könnten* wir uns über das Resultat unserer Verhandlungen vollkommen beruhigen und das weitere der nächstjährigen Versammlung überlassen. Daher dürfte die Aufstellung einer Synonymik der deutschen Traubenarten, so wie die Begründung eines allgemeinen Systems für die bekannten Traubenvarietäten wohl immer als Hauptzweck der gegenwärtigen Versammlnng anzusehen seyn, aber hierdurch sollen andere Weinbaugegenstände nicht ausgeschlossen werden, und alles interessante in dieser Hinsicht wird der Gesellschaft gewiß willkommen seyn.

Ich habe seither nur von dem Weinbau gesprochen und den Obstbau nicht berührt, um durch Vermengung beider Gegenstände nicht undeutlich zu werden. Es scheint aber die Obstkunde den nämlichen Gebrechen wie die Kenntniß der Weintrauben zu unterliegen, und daher auch dieselbe Behandlung zu bedürfen, welche wir bei dem Ordnen der Reben vorgeschlagen haben, daher ich mich deßhalb auf das bereits Gesagte beziehen kann.

Mit diesen Arbeiten gleichzeitig, könnte auch die Weinmusterung, jedoch getrennt von ihnen, ihren Fortgang nehmen, um uns später auch die hier gewonnenen Resultate zur Kenntniß zu bringen.

Die Geschäftsordnung selbst betreffend, sey es erlaubt, hierüber noch einiges zu sagen. Man hat in der Versammlung der deutschen Landwirthe seither vorgezogen die meisten Gegenstände in der allgemeinen Sitzung und durch allseitige Diskussion zu verhandeln, und nur gleichsam ausnahmsweise für einzelne Vorkommnisse wieder Sektionen zu bilden, um solche näher besprechen zu lassen, und das Resultat durch Berichte der allgemeinen Versammlung wieder mitzutheilen. Dieser Geschäftsgang ist dorten sehr zweckmäßig, weil im Ganzen selbst mehr allgemeine Gegenstände vorkommen, bei denen ein Eingehen in die Details in der Regel nicht so nothwendig ist.

Ein anderes Verhältniß scheint aber bei uns statt zu finden Wir haben es mehr mit dem Detail und zwar mit genauen, oft kleinlichen Untersuchungen zu thun, wobei eine Diskussion in allge-

meiner Versammlung mehr zeitraubend als nutzbringend erscheinen dürfte. Wenn diese Verhältnisse zur Trennung und Vereinzelung dringend auffordern, so ist es aber gewiß für jeden Theilnehmer wieder angenehm, wenn sich die Gesellschaft auch in allgemeinen Sitzungen vereinige, und um hier den zweckmäßigsten Mittelweg zu betreten, schlagen wir als bisherige Geschäftführer, der Gesellschaft folgende Geschäftsordnung, als die der Sache am angemessenst scheinende, und bei der allgemeinen Versammlung der Naturforscher bereits geprüfte und eingeführte auch der Versammlung der Weinproduzenten als Leitfaden vor.

Nach denselben wären für die bedeutendsten Branchen Sektionen zu bilden, die ihren Vorstand und Sekretair unter sich wählen und welche die ihre Abtheilung betreffenden Gegenstände unter sich diskutiren und behandeln. Jedes Gesellschaftsmitglied hat das Recht, sich an eine oder auch an mehrere Sektionen nach Belieben anzuschließen, und dorten seine Meinungen und Ansichten vorzutragen. Die Zeit der Versammlungen und die Dauer der Arbeiten ist jeder Sektion nach Bedürfniß und Gutdünken überlassen, jedoch ist jede Sektion verbunden, der Hauptversammlung einen genauen Bericht über ihre Thätigkeit und die durch sie gewonnenen Resultate abzustatten, wogegen Sie aber selbst wieder für einzelne Gegenstände in sich Kommissionen bilden und sich Bericht erstatten lassen kann.

Damit aber Gelegenheit zur Vereinigung der Mitglieder gegeben sey, schlagen wir weiter vor, jeden Tag zwischen 10 und 12 Uhr sich in der Universitätsaula zusammen zu finden, um sowohl die Berichte der Sektionen als auch allgemeine Vorträge über Gegenstände des Wein- und Obstbaues anzuhören. Jedes Mitglied, welches dergleichen mitgebracht hat, wird gebeten, dies dem Präsidenten der Versammlung gefälligst anzuzeigen, welcher dieselben ordnen wird. Damit aber hiebei Zeit gewonnen werde, schlagen wir weiter vor, die Gesellschaft möge bestimmen, daß, weil jeder an den Diskussionen der Sektionen Theil nehmen kann, bei den öffentlichen Vorträgen keine weitere Diskusion mehr statt finden solle, sondern daß der Präsident nur abstimmen zu lassen habe, ob neue Gegenstände den Sektionen zur Prüfung übergeben werden sollen, und ob eingelaufene Berichte und darauf gestützte Anträge zu Beschlüssen der Gesellschaft zu erheben sind. Durch diese Einrichtung wären wir im Stande, die allgemeinen Sitzungen zum Vortheile für die Sektionen abzukürzen, und diesen die für sie so sehr nöthige Zeit zuzuwenden.

Wie eine der Sektionen einen Gegenstand ausgearbeitet hat, wird in der Hauptsitzung Bericht erstattet, und auf diese Art werden auch jene Mitglieder davon in Kenntniß gesetzt, welche durch größeres Interesse an einem oder dem anderen Gegenstande abgehalten waren, die Diskussionen mitzumachen. — Ich ersuche die verehrlichen Herren Mitglieder der Gesellschaft im Namen der seitherigen Geschäftsführung durch Aufstehen oder Sitzen bleiben gefälligst bestimmen zu wollen, ob Ihnen dieser Vorschlag genehm ist, wobei wir das Aufstehen für die Bejahung nehmen, in welchem Falle wir auch eine weitere Diskussion über die Geschäftsordnung ersparen.

* * *

Ferner haben wir noch über das zu wählende Vorstandspersonale einige Worte zu sagen. Für die allgemeine Gesellschaft scheinen uns nöthig, ein erster und zweiter Präsident, damit die Geschäfte getheilt sind, und beiden die Möglichkeit gegeben ist, an den Sektionsverhandlungen Antheil zu nehmen. Ferner wären aus demselben Grunde zwei Sekretaire zu wählen. In der Hoffnung des Einverständnisses der verehrlichen Mitglieder haben wir, um Zeit zu gewinnen, die Wahlzettel bereits vertheilt, und können gleich nachher aus denselben diejenigen Herren auszeichnen, auf welche die Wahl gefallen ist.

Ist dieses geschehen, so wären die Sektionen zu bilden. Als solche schlagen wir vor:

1) eine allgemeine Weinbau-Sektion,
2) eine für den Obstbau,
3) eine Weinmusterungs-Sektion,

welche Sektionen sich wieder nach den Gegenständen in Kommissionen trennen können, um im Stande zu seyn, so viel als möglich zu gleicher Zeit mehrere Fragen und Materien zu behandeln.

Für jede der 3 Sektionen haben wir besondere Arbeitszimmer zurecht machen lassen, weßhalb sich, nach geschehener Wahl der Gesellschafts-Vorstände, jene Herren, welche zur allgemeinen Weinbau-Sektion sich bekennen, in No. 1, die Herren der Obstbau-Sektion sich in No. 2 und Jene der Weinmusterungs-Sektion in No. 3 sich versammeln, und dorten Ihre Sektions-Vorstände wählen wollen.

Sind die Wahlen geendigt so bitten wir Sie, sich wieder hier versammeln und die Resultate gefälligst anzeigen zu wollen.

Diese Vorschläge der Sektionenbildung hängen auf das genauste mit den von uns gemachten weiteren Veranstaltungen zusammen.

Wir haben nämlich die Versammlungs-Zimmer nach den Bedürfnissen jeder Sektion einrichten lassen, indem hierzu später die nöthige Zeit gefehlt hätte. Wir suchten so viel als es der Charakter des Jahres erlaubte, die Aufstellungen der Traubensortimente der Obstarten und Weine so zu reguliren, daß solche dem Gebrauche der Sektionen jederzeit dienen können, und namentlich hat Herr Garten-Inspektor Metzger, mit Hülfe eigener Kommissionen, dieses Geschäft mit besonderer Vorliebe betrieben, und ist eben so bereit, über allenfallsige Anstände die nöthige Auskunft zu ertheilen. Die seither über diese Gegenstände geführten Protokolle werden von den seitherigen Comites jeder Sektion übergeben werden, und so scheint alles zu einem bequemen Anfang gehörig vorbereitet zu seyn.

Für diese Geschäftseinrichtung fehlt nur Ihre Genehmigung, um als Richtschnur für sämmtliche Mitglieder dienen zu können, daher wir die Frage aufstellen:

> ob diese Einrichtung Ihren Beifall finde, und Sie nachträglich dieselbe als einen Theil Ihrer Geschäftsordnung anerkennen wollen?

welche Frage wir durch Aufstehen oder Sitzenbleiben gefälligst zu beantworten bitten, wobei wir das Aufstehen als Zeichen der Beistimmung betrachten wollen.

* * *

Wir glauben hiermit den als Geschäftsführer der Gesellschaft übernommenen Verbindlichkeiten nach bestem Willen nachgekommen zu seyn, und legen unsere Aemter in die Hände derselben nieder. Möge nur unser mit so mancherlei Schwierigkeiten verbundenes Vorhaben mit erwünschten Resultaten für die Wissenschaft und Praxis zum Vortheile des deutschen Vaterlandes belohnt werden.

Nach den, in dem Vortrage enthaltenen Vorschlägen über die Geschäftsordnung wird beschlossen:

1) Die Gesellschaft arbeitet in 3 Sektionen, und zwar
   a) in einer für den Weinbau,
   b) in einer für den Obstbau, und
   c) in einer für die Weinmusterung.
2) Um sich jedoch auch beisammen zu sehen, werden auf jeden Tag, des Morgens 10 Uhr, in der Aula der Universität Plenar-Sitzungen der ganzen Gesellschaft festgesetzt, in welchen Vorträge von allgemeinem Interesse über Wein- und Obstbau und anderer

dahin einschlagende Gegenstände gehalten werden sollen, wobei jedoch, da ein Jeder Gelegenheit hat, in den Sektionssitzungen seine Meinung auszusprechen, förmliche Debatten zu vermeiden sind, und, wenn sich etwas hierzu eignet, so soll dasselbe in die Sektionen zur weiteren Verhandlung verwiesen werden.

3) Damit Niemand durch Geschäfte für die Gesellschaft als solche, von der Theilnahme an den Sektionssitzungen oder den Vorträgen in den allgemeinen Versammlungen abgehalten ist, werden gleich 2 Präsidenten und 2 Sekretaire gewählt, welche die Geschäfte unter einander nach Bedürfniß und Belieben vertheilen können. Ferner erwählt

4) Jede Sektion ihren Vorstand und Sekretair.

5) Alle Sektionen versammeln sich am folgenden Tage, früh 8 Uhr, in ihren verschiedenen Sitzungszimmern zur Vornahme der Geschäfte.

Die geschehene Wahl des Beamtenpersonals bietet folgendes Resultat:

Gewählt wird:

Als erster Präsident Freiherr v. Babo, als zweiter, Garten-Inspektor Metzger.

Da Letztere aber die auf ihn gefallene Wahl ablehnt, um seine Thätigkeit vorzugsweise der Obstbau-Sektion zuwenden zu können, so übernimmt, auf den Wunsch der Gesellschaft, Hofdomainenrath Ergenzinger diese Stelle.

Als erster Sekretair:

Geh. Hofrath Professor Dr. Rau, welcher wegen Unpäßlichkeit sich entschuldigte, worauf Medizinal-Assessor Kölges für ihn eintritt.

Als zweiter Sekretair:

Medizinal-Assessor Kölges, dessen Stelle Oberrevisor Katz, nach dem Wunsche der Gesellschaft, übernimmt.

Die Weinbau-Sektion erwählt

als Vorstand: Freiherrn v. Babo,

als Sekretair: Medizinal-Assessor Kölges.

Die Obstbau-Sektion erwählt

als Vorstand: Garten-Inspektor Metzger,

als Sekretair: niemand, da die Herren die desfallsigen Geschäfte unter sich austheilen wollen.

Die Weinmusterungs-Sektion erwählt

zum Vorstand: Oberrevisor Katz,

zum Sekretair: Gutsbesitzer Wannemann.

Nach beendigter Wahl hält Garten-Inspektor Metzger noch folgenden Vortrag:

Hochgeehrte Herren!

Bevor Sie zu den einzelnen Sektionsarbeiten schreiten, erlaube ich mir, Sie mit den bereits getroffenen Anordnungen zur Bestimmung der eingegangenen Weine, Trauben- und Obstarten, bekannt zu machen, um Ihre weiteren Arbeiten dadurch zu erleichtern, und an das bereits Geschehene anschließen zu können.

Da uns nämlich die vorgesetzte Zeit zur Bestimmung der verschiedenen Gegenstände, viel zu kurz schien, so stellten wir eine önologische Sammlung in systematischer Ordnung, aus unsern botanischen und landwirthschaftlichen Anstalten auf, an welche sich eine zweite, die Bergsträßer Traubenarten darstellend, anreihet, was Ihnen die Bestimmungen der eingesandten Traubenarten, durch anschauliche Vergleichung erleichtern, und zugleich ein Bild von dem Bergsträßer Weinbau geben soll. Sodann finden Sie in dem Vorzimmer des, für die Weinbau-Sektion bestimmten Lokals, eine Sammlung der kolorirten Abbildungen von Babo's und Metzger's Wein- und Tafeltrauben, die ebenfalls zur Vergleichung der eingeschickten Traubenarten, aufgehängt ist, und Ihnen in den Bestimmungen einige Erleichterung geben wird.

Ebenso haben wir Ihnen die uns zu Gebot stehende Literatur über Traubenbestimmungen, zur ebenfallsigen Benutzung aufgestellt, um Ihnen auch dadurch die möglichste Erleichterung zur Erreichung des vorgesteckten Zieles zu geben. Und endlich werden wir der Weinbau-Sektion bis Dienstag früh um 8 Uhr alle diejenigen Traubenarten, die uns zugesendet wurden, zur Berichtigung der Synommik übergeben, weßhalb die Herren dieser Sektion sich zur besagten Stunde gefälligst im Sektionszimmer auf der östlichen Seit' des Museums, einfinden wollen, um die sämmtlichen Materialien so wie auch das zum Eintragen der Namen angefertigte Protokoll, in Empfang zu nehmen.

Auch für die Obstbau-Sektion haben wir die Sammlung der hiesigen Obstsorten aufgestellt, die ebenfalls zur Vergleichung der eingegangenen Arten dienen soll, wobei wir aber bemerken, daß selbst bei dieser Sammlung Berichtigungen nöthig werden, zu deren Mithülfe wir auf Ihre Gefälligkeit und Sachkenntniß zählen. Obgleich das Obst im Allgemeinen mißrathen ist, so sind wir dennoch im

Besitz einer sehr ausgedehnten Sammlung, die noch stündlich durch neue Einsendungen vermehrt wird.

Die Herren werden sich über die schönen Vorräthe freuen, allein um diese sehr interessanten Materialien zu verarbeiten, bedarf es Zeit und Ausdauer, weßhalb wir die Herren Pomologen zum Voraus auf die Arbeit, die Ihrer wartet, aufmerksam machen, damit Sie Ihre Zeit darnach eintheilen.

Sie werden weiter in dem Obstbau-Sektionszimmer auf der *westlichen* Seite des Museums, die nöthige Literatur, so weit wir dieselbe besitzen, so wie die eingesendeten Obstsammlungen zur Berichtigung finden, und wir bitten daher auch die verehrliche Obstbau-Sektion, sich morgen um 8 Uhr zur Uebernahme der Sie betreffenden Gegenstände, in Ihrem Lokale einfinden zu wollen.

Wir glauben hierdurch diesen beiden verehrlichen Sektionen alles so vorbereitet zu haben, daß Sie dennoch bei der Kürze der Zeit vermögend seyn werden, die Synonymik der Obst- und Traubenarten, berichtigen zu können.

Ferner zeigen wir den verehrlichen Herren der Weinmusterungs-Sektion ergebenst an, daß die eingegangenen Weine in einem kühlen Keller im Museumsgebäude gelagert, mit Nummern gehörig bezeichnet, und in ein Protokoll eingetragen sind. Dabei bemerken wir, daß dieselben nach Provinzen eingetheilt sind, und stellen es Ihrem Ermessen anheim, diese Anordnung zu billigen, oder eine andere bei der Musterung selbst treffen zu wollen.

Die Herren Oberrevisor Katz und Oekonom Schaaff, werden die Gefälligkeit haben, Ihnen die Weine in angeordneter Reihenfolge, Dienstag früh um 8 Uhr, zur Musterung zu übergeben, die Haupteintheilung derselben, so wie die Führung der Protokolle zu besorgen und die weitere Rücksprache in diesem Betreff mit Ihnen zu nehmen

An Produkten sind uns zu unseren Arbeiten eingegangen, reichliche Sendungen Trauben, Obst, in den vielzähligsten Arten, und die mannigfaltigsten Gattungen von Weinen, unter denen sich die ausgezeichnetsten Produkte Deutschlands befinden, und woraus Sie das allgemeine Interesse für unsere Versammlung bestätigt finden werden. Die Protokolle werden Sie mit den Namen der Einsender bekannt machen.

Wir glauben somit alle Arbeiten für die 3 Sektionen vorbereitet zu haben, daß dieselben bis Dienstag früh um 8 Uhr vollständig beginnen können, und zweifeln nicht, daß wir durch ein gemeinschaft-

liches Wirken, das uns im vorigen Herbste zu Karlsruhe vorgesteckte Ziel, erreichen werden.

Zum Schluße glaube ich Sie in Kenntniß setzen zu müssen, daß uns die verehrliche Universität ihre Aula, und die verehrliche Museums-gesellschaft, das ganze Lokal des zweiten Stocks zur Benutzung auf das freundlichste, und ohne die mindeste Entschädigung, eingeräumt haben. Ebenso bereitwillig hat sich eine Commission aus hiesigen Einwohnern gebildet, welche die Vorbereitungsgeschäfte, die Decorationen, die Tischbesorgung, die Kassenführung, und andere Geschäfte, bestens besorgen helfen; und denen wir alle den verbindlichsten Dank schuldig sind.

Am Schlusse der Sitzung wird die Gesellschaft vom Freiherrn v. Babo, als dem Vorstande der Kreisstelle des landwirthschaftlichen Vereins, zu der auf 10 Uhr anberaumten Generalversammlung und Preisvertheilung derselben in die Aula der Universität und zum Besuche des landwirthschaftlichen Gartens, nach gemeinschaftlich eingenommenem Mittagsmahle, eingeladen.

Zweite allgemeine Versammlung.

Dienstag, den 8. October 1839.

Diese kömmt nicht zu Stande, weil die Sektionen vorziehen, ihre begonnenen Arbeiten fortzusetzen.

Dritte allgemeine Versammlung.

Mittwoch, den 9. October 1839.

Unter dem Vorsize des Hofdomainen-Raths Ergenzinger.

Nach Aufforderung des Präsidenten betritt Domainen-Rath Knaus die Rednerbühne, und hält folgenden Vortrag.

Ueber den Obst- und Baum-Frevel als wesentliches Hinderniß der Obstbaumzucht.

Sie werden meine Herrn! mit mir ganz einverstanden seyn, daß wahre bürgerliche Freiheit, Liebe zum Grundbesitz, Sinn für höhere Kultur, landwirthschaftlicher Wohlstand, nur blühen und gedeihen können bei kräftigem Schutz und bei gegenseitiger strengen Achtung des Eigenthums.

Vorzugsweise hat diesen Schutz, diese Achtung in Anspruch zu nehmen das Feldeigenthum.

Unter Feldeigenthum verstehe ich — dem unbeweglichem Grund-Eigenthum gegenüber — alle bewegliche oder leicht beweglich zu machende Appertinenzien des Grund und Bodens, bezüglich also auf die Obstbaumzucht nicht blos die Jahresfrucht, sondern auch den Obst-Stamm.

Es besteht nur Eine Stimme und Klage fast im ganzen südlichen Deutschland, daß das Feldeigenthum, insbesondere aber das Obst, die Obstbäume, die Baumstickel, den täglichen und häufigen Diebereien und boshafter Verderbniß ausgesetzt sind und daß gegen diese Uebelstände der gehörige Schutz nicht vorliegt.

Nur der, der einen Baum selbst gepflanzt, mit Liebe gepflegt, sein Obst endlich reifen gesehen und vor der Erndte durch die freche Hand des Diebes sich seiner Freude und seiner Rente beraubt sieht, wer den schlank empor wachsenden, fleißig und mühevoll gehegten Stamm muthwillig verletzt findet, der fühlt es, wie sehr solche Ereignisse entmuthigen müssen, beim schönen und verdienstlichen Werke der Obstkultur. Wenn durch solche Entmuthigung manche junge Baumpflanzung wieder eingeht, oder überhaupt die Lust und Liebe zum Baumpflanzen gemindert wird, wenn es eine unbestreitbare Thatsache ist, daß zu Verhütung des Frevels das Obst in manchen Gegenden halb unreif eingeheimst wird, wenn also daraus ein offenbarer Verlust für die National-Produktion erwächst, so möchte es kein ungeeigneter Gegenstand unserer Aufmerksamkeit sein, die Ursachen des häufigen Baum- und Obstfrevels und die Mittel zur Abhülfe zu berathen.

Wie jede Feldbeschädigung, so unterscheidet sich auch die bei dem Obstbau in kleinere Vergehen (Frevel) und größere oder wiederholte Vergehen (Diebstähle).

Unter die kleineren Vergehen gehören die ersten oder unbedeutenden Entwendungen an dem Jahres-Produkt, dem Obste.

Die größeren Vergehen unterscheiden sich zwischen wiederholten Obstdiebstählen, Entwendung von Baumstickeln und Entwendung oder gar böslicher Ruinirung des Baumes.

Eine recht traurige Beobachtung ist, daß nicht immer Armuth und Noth diese Frevel und Diebereien veranlassen, nicht immer Unüberlegtheit oder Muthwillen der Jugend, sondern eine mit der geistigen und sittlichen Kultur unserer Tage übelkontrastirende, wohlberechnete, auf verderbten Ansichten und Begriffen der *Zeit beruhende* freche Gewohnheits-Dieberei, vermittelst welcher viele einen Freibrief gegen das Eigenthum ihres Nächsten erlangt zu haben wähnen und in dieser Nichtachtung des fremden Eigenthums sich alles aneignen zu können glauben, was sie zu erwischen im Stande sind.

Gehen wir auf die Ursachen über, aus welchen der täglich zunehmende Frevel im Felde überhaupt und beim Obstbau insbesondere erklärlich werden soll, so finden wir diese ausser der eben schon angedeuteten Verdorbenheit in den Begriffen über Mein und Dein unter anderem:

1) In der immer zunehmenden Bevölkerung, namentlich der häufig allzusehr erleichterten Begründung von Familien, welch letztere sich öfters auf dem ordentlichem Wege nicht ernähren können;
2) In der immer mehr zunehmenden Zerstückelung des Grund-Eigenthums, wodurch der Feldschutz so ungemein erschwert wird;
3) In der zu nachsichtigen Strafgesetzgebung und Feldpolizei-Handhabung von oben herab;
4) In der häufig Statt findenden unzweckmässigen Besetzung der niedern Feldschutz-Stellen oder deren zu großen Abhängigkeit vom frevelnden Publikum;
5) In einer schädlichen Theilnahmlosigkeit der Gemarkungsgenossen an der kräftigen Handhabung der Feldpolizei.

Wer unser südliches Deutschland nicht nach einzelnen Erscheinungen, sondern wer die Lage und Verhältnisse der Bewohner vom Grunde aus und im Zusammenhange beobachtet, wen seine Stellung mitten hinein in das Treibe der Masse und in die Hütten der ärmeren Volksklassen führt, der kann sich von der Meinung nicht tren-

nen, daß bei dem vielen Vortrefflichen, das unsere Zeit bietet, man auf dem Weg ist, theils großen Irrthümern immer noch zu huldigen, theils daß man die Folgen früherer Verirrung heute schon zum Theil recht schmerzlich zu fühlen hat.

Unter diesen Verirrungen stehen oben an:

a) das System der Bevölkerung und Kolonisirung, wie man es ohne gehörige Prüfung und Unterscheidung der Oertlichkeiten ganz allgemein entweder aus übel entstandener Finanzspekulation oder aus Kosmopolitismus im letzten Jahrhundert zu predigen und auszuführen angefangen, wornach man die Größe und Macht eines Staats nur aus der Kopfzahl seiner Bewohner bemessen wollte ꝛc., wornach man nur in einer recht großen Masse von Bewohnern eine Bürgschaft finden wollte, für möglichst fleißigen Bau des Bodens und für die gehörige Entwicklung aller geistigen und materiellen Kräfte. Im Einklang damit steht

b) die erleichterte Ansässigmachung und Familien-Begründung und endlich

c) die ungemessene Zerstücklung des Bodens.

Diese Grundsätze haben da und dort unter besonderen Umständen entschieden segensreich gewirkt, namentlich wo sie in gewissen Schranken geblieben, oder wo ausserordentliche Umstände der immer wachsenden Bevölkerung stets neue Hülfs- und Erwerbs-Quellen des Verdienstes eröffneten.

Manche freundliche und gewerbreiche Stadt ist entstanden, oder hat sich bedeutend erweitert, manche Oedung ist in einen Garten der Fruchtbarkeit umgewandelt, manche herumirrende Familie durch Zuweisung einer sicheren Heimath dem gesitteten Wandel und redlichen Erwerbe entgegengeführt worden.

Dies alles wird kein vernünftiger, kein billiger Mensch bezweifeln oder mißkennen. Allein, wie allenthalben in der Welt alle Extreme sich bestrafen, so hat die ohne alle Ausnahme, meist im Weg der Gesetzgebung durchgeführte oder doch geduldete Maasregel der erleichterten Ansässigmachung, der ungemessenen Bodenzerstücklung entweder bereits eine Uebervölkerung, die mit Nahrungslosigkeit zu kämpfen hat, herbeigeführt, oder es ist doch meistens das Maas überfüllt worden, welches nach den gegebenen Verhältnissen nicht überschritten werden sollte, ohne die Liebe zum redlichen Besitz und Erwerb auf mannigfache Weise zu schwächen und dadurch ist ein künst-

licher Zustand entstanden, der entweder heute schon, oder doch sicher über kurz oder lang die bedenklichsten Folgen hat und haben wird.

So viel glaube ich behaupten zu dürfen, daß unter den vielen Auswüchsen dieser Verfassung der Dinge, sehr auffallend namentlich der Mißbrauch der Nichtachtung des Feldeigenthums hervortritt.

Es ist nicht schwer zu begreifen, daß in Gegenden, wo starke Bevölkerung, erleichterte FamilienBegründung, ein zerstückelter Grundbesitz bestehen, Frevel auf dem Felde sehr begünstiget, oder durch die Natur der Sache herbeigeführt werden.

Denn nur wenige Gegenden giebt es, wo unter einer starken Bevölkerung nicht viele arme und verderbte Familien; nur wenige stark zerstückelte Ländereien, wo nicht unter so vielen nahe gelegenen Nachbarn irgend ein unfriedsamer oder der Entwendung geneigter sich befindet. Es wird also den vielgepriesenen Vortheilen dieser Verhältnisse unter anderen auch die Schatten-Seite entgegengehalten werden müssen, daß der Schutz des Feldeigenthums durch sie erschwert, und dieses Eigenthnm auf mannigfache Weise verkümmert werde.

Es wird behauptet werden dürfen, daß man diese Erscheinung nicht blos als eine örtliche, mehr zufällige, sondern als ein mit der Uebervölkerung, Bodenzerstücklung ꝛc. unzertrennlich verbundenes Uebel betrachten muß.

Wer z. B. in Gegenden bekannt ist, wo der Besitz geschlossener Güter sich auf den heutigen Tag noch forterhalten und wo dem zu Folge auch die Bevölkerung noch in keinem belästigenden Maaße über Hand genommen hat, der wird mir beipflichten, daß es dort unter die seltensten Erscheinungen gehört, von Felddiebereien zu hören.

Aber noch ein weiteres — ein moralisches — Uebel hat uns der neue Stand der Dinge zugeführt.

Man hat sich in den — sonst so strengen — Begriffen über das Mein und Dein ziemlich verschlechtert. Man findet es fast natürlich, daß Leute, welche kein Obst haben, sich solches in beliebigem Maaße vom Baume des Nachbars pflücken; man findet es kaum befremdend, daß der, dem es an Holz fehlt, den Baum des Nachbars umhaut, um sich und seinen Angehörigen eine warme Stube zu machen.

Diese lockeren Ansichten scheinen sich auch häufig der oberen und der niederen Feldpolizei-Handhabung, diese kosmopolitischen Rücksichten der Strafgesetzgebung, wenigstens der Ausübung derselben, bemächtiget zu haben.

Je öfter die Frevel sich wiederholen, desto mehr gewöhnt man sich an die Erscheinung, desto weniger wissen die Behörden deren rasche und energische Abthätigung mit ihren übrigen Arbeiten in Einklang zu bringen, desto mehr hängt am Ende der ganze Feldschutz von der Kraft oder Schwäche eines Ortsvorstands, von dessen Gerechtigkeit oder Partheilichkeit ab. Ist er laß, so verwildert der Feldschutz; straft er nur einen Theil der Frevel, läßt aber seine Vettern und Verwandte frey ausziehen, so kann man sich vorstellen, in welchem Zustande sich die Verwaltung des Feldschutzes leider nur gar zu häufig befindet.

Meine Herren! ich bedarf es nicht, Ihnen, die Sie selbst Besitzer oder Verwalter größerer Güter, mehr oder weniger bedeutender Obstpflanzungen sind, das Bild dieser Uebelstände vor Augen zu legen. Wenige unter Ihnen werden seyn, welche nicht die Folgen mangelhafter Feldpolizei und böslicher Kränkungen öfters erfahren.

Ich könnte Ihnen aus meinen Erfahrungen eine traurige Menge erzählen. Nur einiger wenigen will ich erwähnen, wie ich nämlich den Schmerz erfahren mußte, daß auf einem neu gegründeten — unter meiner Aufsicht stehenden — Gute in kurz auf einander folgenden Zeitpunkten 50 neu gesetzte schöne Obstbäume zur Nachtzeit auf der Gränze herausgegraben und verschleppt; auf demselben Gute in einer andern Nacht an der öffentlichen Straße 25 der schönsten Obstbäume sündhafter Weise abgeknickt wurden und daß auf einem andern Gute in der Nähe die Obstbaumpflanzungen nur mit der größten Mühe und Opfer aufrecht erhalten werden können, weil die Nachbarn fortgesetzt die Stickel zum verbrennen stehlen und dabei natürlich auch den Stamm selbst nicht schonen. Erst vor einigen Wochen traf ich die sichtbaren Spuren des Vieh-Eintriebs in den, unter anderm Grundbesitz mitten inliegenden, mit jungen Bäumen ausgesetzten Obstgärten eines dritten Guts, einen Theil der Stämme abgeknikt und die Stickel auf dem Boden herumliegen.

Man könnte Folianten schreiben über solch' täglich sich erneuernde Kränkungen des Fleißes und des Eigenthums.

Bei der Richtung, welche die meisten Gemeinde-Verfassungen im südlichen Deutschland genommen haben, ist die Aussicht doppelt schwer, von den unteren Instanzen eine gründliche Hülfe erwarten zu dürfen, wenn nicht radikale Mittel angewendet werden wollen. Die Ortsvorsteher, abhängig von der Wahl der Gemeinde — und von dem Einfluß des frevelnden Publikums, können oder wollen nicht

energisch einschreiten. Sonst wird es gewiß mit der Ortsvorstandschaft bei der nächsten Wahl ein Ende haben. Der Feldschütze, meist einer der Aermeren aus der Gemeinde, der Gott dankt, daß er durch dieses Dienstchen ein Brod erlangt, oder dem die Stelle übergeben wird, damit die Gemeinde, die doch einen Feldschützen zahlen müßte, ihn nicht sonst zu ernähren brauche, ist froh, wenn er keinen Frevel sehen oder anzeigen muß. Ist er aber eifrig, so darf er für Feindschaft und gelegenheitlich für eine gute Tracht Schläge nicht sorgen.

Wenn demnach die Uebelstände, welche hier vorliegen, um so bedenklicher sind, als ihnen nur sehr schwer abzuhelfen ist, so erlauben Sie, daß ich Ihnen die

Mittel zur Abhülfe

zur Würdigung vorlege, welche nicht einzeln, sondern vereint anzuwenden seyn dürften, wenn ein erwünschtes Ziel erreicht werden soll. Sie bestehen

a) in der Erziehung. Man präge den Kindern Pietät gegen fremdes Eigenthum lebhaft ein, und Sinn und Freude für die Obstbaumzucht, indem man nicht nur unartige Beschädigungen der Kinder an Obstpflanzungen oder Obstentwendungen in der Schule schon disciplinarisch abstraft und dabei Warnungen und Mahnungen nicht fehlen läßt, sondern indem man mit jeder Schule eine Obstbaumschule verbindet und die Kinder in der Obstbaumzucht unterrichtet, dadurch Liebe und Freude hiezu in ihnen erweckt. Freilich ist das alles nur unvollkommen, wenn die Eltern zu Hause nicht mitwirken, oder durch böses Beispiel wieder ausrotten, was in der Schule gutes gesäet wird;

b) In einer guten Feldpolizei-Ordnung, deren rascher, gerechter und öffentlicher Vollzug von oben herab strenge controllirt, die, an jeden Bürger in leicht faßlicher Sprache vertheilt, allgemein bekannt wird und deren Bestimmungen jedes Jahr bei dem Vogt-Gericht oder sonstiger allgemeiner Bürger-Versammlung verlesen und eingeschärft werden;

c) In strengeren Strafbestimmungen gegen muthwilligen Frevel und Gewohnheits-Dieberei, namentlich Beschränkung solcher Strafen, welche die Gemeinde- und öffentliche Kassen belästigen, an den Frevlern aber ziemlich spurlos vorübergehen, wie z. B. gelinde Einsperrung mit guter Kost;

Ich kann hier, auf die Gefahr hin, mißkannt zu werden, nicht unberührt lassen, daß die Beobachtungen vieler achtungswerthen, erfahrenen und urtheilsreifen Männer das betrübende Resultat gewähren, daß seit der in manchen Ländern erfolgten gänzlichen Abschaffung der Körperstrafen oder deren sehr seltenen Anwendung, die Feldfrevel, wie überhaupt manche andere Rohheit und Unordnung, in unerhörtem Masstab zugenommen haben und daß also die ehrenwerthe Ansicht, daß das edelste Wesen der Schöpfung, der Mensch, einer so erniedrigenden Strafe nicht mehr zu unterwerfen sey, auf die entartete Klasse der Gewohnheits-Diebe und Frevler nur zum Nachtheile der Civilisation und öffentlichen Sicherheit angewendet werde.

d) In einer kräftigeren Organisation des Feldschutzes. Diese wird bewirkt, indem

aa) Ortsvorsteher, welche sich in diesen Zweigen ihrer Verwaltung auszeichnen, auf jede Weise unterstützt und durch Prämien ꝛc. geehrt, Ortsvorsteher aber von entgegengesetztem Benehmen abgedankt werden;

bb) Zum Feldschütz-Personal nur tüchtige, bei der Gemeinde in Achtung stehende Leute, (vorzüglich brav ausgediente Militairs(genommen und nach erwiesener Brauchbarkeit und redlicher Pflichterfüllung für ihre Zukunft gesichert und überhaupt gut bezahlt werden, indem nur dadurch möglich wird, daß sie den Muth erlangen, ihr — meist undankbares — Amt beharrlich zu verwalten;

cc) die Gemeinde-Genossen sich abwechslend zur Theilnahme an dem Feldschutz nicht nur gebrauchen lassen, sondern noch ausserdem durch pflichtgetreue Anzeige jedes ihnen zu Gesicht kommenden Frevels der öffentlichen Behörde unter die Arme greifen.

Diese Theilnahme wird lebhaft befördert:

dd) indem die Gemeindekasse für jeden Frevel auf der Gemarkung, dessen Thäter nicht entdeckt wird, einzustehen und volle Entschädigung zu leisten hat.

Wo dieses alles aber nichts fruchtet,

ee) kräftige und unmittelbare Beiwirkung durch die allgemeine Staats-Sicherheits-Anstalten, Gendarmerie ꝛc. ꝛc.

e) In der strengen Prüfung und Handhabung der Ansässigmachungs-Gesetze, damit die Gründung von Familien, die voraussichtlich in naher Zukunft der Gemeinde zur Last fallen, nicht mehr so leicht genommen, in solchen Fällen

die oftmals erdichteten Mittel zur Familien-Ernährung reiflicher und gewissenhafter erwogen und der Verarmung und Verschlechterung nach Kräften vorgebeugt werde;

f) In der öffentlichen Beschäftigung und strengen polizeilichen Beaufsichtigung von Gewohnheitsfrevlern;

g) Endlich in der möglichst allgemein zu machenden Pflanzung von Obstbäumen an allen öffentlichen Orten, wodurch der Reiz zu einzelnen Freveln und Beschädigungen sehr gemindert wird.

Meine Herren! es sind blos Andeutungen, Bruchstücke, die ich hier geben kann. Die Materie, von der ich spreche ist zu groß und greift leider schon zu tief ein in das ganze öffentliche und Privat-Leben.

* * *

Man beschließt diesen Vortrag in die Verhandlungen der Gesellschaft aufzunehmen. Darauf verlies't Medizinal-Assessor Kölges einen von ihm unter dem 6. Mai d. J. in dem naturhistorischen Vereine zu Mainz gehaltenen und in No. 11 und 12 der von Ihm herausgegebenen deutschen Nationalschrift für Weinbau ꝛc. bereits abgedruckten Vortrag: „Die Weinstaude, ihre Wichtigkeit sowohl in naturhistorischer als in staatswirthschaftlicher und merkantilischer Beziehung,“ worauf beschlossen wird:

> Daß übergebene Exemplar dieses Vortrags, da es schon bereits durch den Druck veröffentlich wurde, den Vereinsakten beizuschließen.

Freiherr v. Babo gibt folgenden Vortrag über die Spätlese und deren unbedingte Anempfehlung:

Es gibt vielleicht keine Pflanze, welche von früher Zeit her die Aufmerksamkeit so vieler Menschen auf sich gezogen hat, als der Weinstock, und er verdient es auch; denn schon bei seinem ersten Austreiben erfreut er das Auge durch gefällige Formen, dann erscheint sein herrlicher Geruch während der Blüthe, nachher die frohe Erwartung des künftigen reichen Herbstes, später die prächtigen, mannigfaltigen Früchte, und zuletzt als Krone des Ganzen, ein liebliches, angenehm erregendes, freudebringendes Getränk, welches das Glück hat, keine wahren Feinde zu zählen, und sowohl in seiner ersten Wiege als im reiferen Mannesalter, sogar noch als Greis geliebt und sorgfältig gepflegt zu werden.

Aber gerade diese allgemeine Theilnahme ruft auch wieder eine Menge von Ansichten und Meinungen über den Rebstock selbst hervor, und da dieser, wunderbar schmiegsam und sich fast in alles fügend, auch vielerlei, oft ganz verkehrte Behandlungsarten sich gefallen läßt, obschon derselbe eigentlich eine einzige richtige, aber nach der Verschiedenheit der Climaten und Lagen zu modificirende Behandlung erheischt, so fanden fast Alle, welche über die Rebe sprachen und schrieben, in irgend einer Weinbaugegend für ihre Meinung die nothwendigen Stützpunkte, und daher rührt es, daß jetzt über Anbau und Pflege, über die Rebsorten selbst, über die Verhältnisse des Weinbaues in größerem Umfange, eine solche Verschiedenheit der Meinungen existirt, daß es manchmal wirklich schwer ist, sich herauszufinden und das Richtige zu ergreifen. Wenn es hierbei geblieben wäre, so hätte dies eigentlich nicht geschadet, aber es kam später der Trieb hinzu, die angeblichen Verbesserungen auch bei Andern in das Leben zu rufen, die ausgeheckten Ideen zu realisiren, da man aber hierüber, und über deren Anwendbarkeit selbst wieder im Unklaren war, so konnte es nicht fehlen, daß man Lieblingsideen generalisirte, und ihre Anwendung anpries, ohne zu bedenken, ob denn nicht vielleicht andere Verhältnisse etwaige Abänderungen erheischten, und ob in manchen Fällen nicht die gemachten Vorschläge sogar gänzlich unstatthaft und schädlich wirken müßten. Diese Voreiligkeit hat bei jenen, die nur Praktiker sind, und sich des Rechtes der eigenen Ueberlegung und Einsicht begeben haben, eine schlimme Wirkung hervorgebracht. Da es nicht fehlen konnte, daß an sich gute, aber falsch und zu generell angewandte Vorschläge, auch ungünstige Erfolge herbeiführen mußten, so hielten sie sich ausschließend an diese; von Natur aus gegen alles Neuere eingenommen, gab ihnen dies Mißglücken eine zu schöne Gelegenheit, das Hergebrachte zu vertheidigen, und alles bessere zu verwerfen, bloß weil es neu ist, und auf solche Art entstand auch bei den Vernünftigeren ein Mißtrauen gegen alle Verbesserungs-Vorschläge ohne Unterschied, welches in einer Hinsicht nicht unbegründet, dennoch als das größte Hinderniß anzusehen ist, warum manches wirklich anerkannt Gute und Zweckmäßige nicht durchdringen kann.

Daher sollte durchaus nur das durch und durch Probierte, oder das von allen Seiten gehörig Beleuchtete und Durchdachte wirklich angepriesen, oder von den verschiedenen Vereinen als Richtschnur ihres Verfahrens angenommen werden. Das Uebrige hüte man sich,

anders als probenweise anzuregen, und das jetzt gesunkene Vertrauen wird später wieder zurückkehren. Es gibt Männer genug, welche so viel wissenschaftliches Interesse haben, daß sie das Neue versuchsweise anwenden, wenn dann auch diese Versuche mißglücken sollten, so haben die Gegner doch nicht den Triumph, dieses Mißglücken als die Folge eines Irrthums darstellen, und das wohlgemeinte und überlegte Beginnen als eine Unüberlegtheit oder Unerfahrenheit darstellen zu können.

Bei dem Weinbau ist aber noch besonders zu berücksichtigen, daß dessen Verhältnisse so sehr nach der Localität, oft so individuell nach einer Gegend ausgeprägt sind, daß eine Verpflanzung des Verfahrens einer Gegend auf die andere, nur mit der größten Vorsicht, mit Erwägung aller möglichen kleinen Verhältnisse und Umstände, welche Witterung, Wolkenzug, Boden, Gebirgslage, die Nachbarschaft hoher Gebirge u. s. w. bewirken, geschehen darf. Aus diesem Grunde sind schon so viele Rebanlagen mißglückt, welche von Rebsorten aus bekannten vorzüglichen Weingegenden unternommen wurden, und aus demselben Grunde muß jede Art des Verfahrens mißlingen, welches in guten Weingegenden auf besonders günstigen Witterungsverhältnissen daselbst beruht, so wie solches in Gegenden übertragen wird, wo sich diese nicht finden. Vieles Gute läßt sich aus der Fremde anwenden, aber die Ausscheidung des Brauchbaren, dies ist die Kunst, deren sich besonders die zur Verbreitung des Besseren und Nützlichen berufenen, d. h. die landwirthschaftlichen und Weinbau-Vereine, zu befleißigen haben.

Als Beispiel von zu großer und nicht zweckmäßiger Ausdehnung an sich sehr vorzüglicher Verfahrungsarten bin ich so frei, einiges anzuführen, indem ich noch dabei bemerke, daß sich meine Ansichten hierüber erst nach genauer Prüfung aller dafür und dagegen stattfindenden Gründe, in der letzten Zeit geändert haben, während ich früher mit großem Eifer den allgemein herrschenden Ansichten anhing, und deren Verbreitung betrieb, nun aber die Gelegenheit nicht vorbeigehen lassen kann, die Richtigkeit derselben einer genaueren Prüfung zu unterwerfen.

Man hat seit mehreren Jahren, durch den Erfolg einzelner gemachten Proben, und auf die Verfahrungsart vorzüglicher Weingegenden gestützt, die Spätlese dringend empfohlen, sie den Leuten, als das beste Mittel vortreffliche Weine zu erzeugen, dargestellt, auch wirklich einzelne Personen hierzu vermocht, aber der Erfolg ist,

wenigstens in unserer Gegend, höchst schwankend geblieben, und hat den Erwartungen keineswegs entsprochen, welche man früher davon hatte. Und dies mußte so kommen und wird dort immer stattfinden, wo die Spätlese ohne Berücksichtigung der Witterungsverhältnisse des Ortes, wo solche angewendet werden sollte, angerathen wird, und zwar aus folgenden Gründen: Nach mehreren im vorigen Jahre gemachten chemischen Untersuchungen über die Zuckerbildung und die Säureconsumtion in den Trauben, zur Zeit ihres Reifwerdens, welche in diesem Jahre ebenfalls wiederholt werden, scheint es sich herauszustellen, daß jede Traubensorte nach Jahrgang und Lage die Fähigkeit hat, im Wege der Vegetation, einen bestimmten Grad der Zuckerbildung zu erlangen, über welchen hinaus sie aber (ihres vielleicht im Laufe des Sommers prädisponirten Mischungsverhältnisses halber) nicht geht. So waren im vorigen Jahre Sylvaner, Ortlieber und Elbe am frühesten fertig und diese nahmen nur wenig mehr an Zuckergehalt zu, während Elevner, Traminer und Riesling eine immer noch größere Zuckermenge zeigten, und vielleicht später noch mehr gezeigt haben würden, wenn der einfallende Regen nicht überhaupt allen Versuchen ein Ende gemacht hätte.

Von dieser, auf vegetativem Wege geschehenen Zuckerbildung ist aber jene genau zu unterscheiden, welche entweder durch die mechanische Verdünstung der Wässerigkeit, oder durch einen chemisch vegetativen Prozeß nach vollendeter Reife entsteht, welchen Prozeß man mit dem Morschwerden des Kernobstes vergleichen kann, bei welchem die Säure verschwindet und eine süße Masse entsteht, von der ich jedoch nicht angeben kann, ob sie sich auf Kosten der Säure wirklich vermehre, oder nur um so viel stärker hervortrete, als diese weniger wird. (Ob sich dabei auch der gährungsfähige Zucker vermehre oder nicht, ist mir eben so unbekannt.) Was aber die mechanische Verminderung der Wässerigkeit betrifft, so zeigte sich nach den vorjährigen Versuchen ein auffallendes Beispiel an Trauben, welche vorher gewogen und gegen 14 Tage auf Horden zur Verdünstung aufgelegt, ohngefähr ein Drittheil an Saftmenge einbüßten, deren Most aber 16 Prozent an Zucker und 10 Prozent an Säure zunahm.

Wir beobachten daher jedenfalls nach der eigentlichen Traubenreife ein Zuckerverdichtung, vielleicht auch eine wirkliche Zuckervermehrung, sie mag nun auf mechanischem oder chemisch vegetativem Wege entstehen, was hier ziemlich indifferent ist, erkennen aber vorher auch

die eigentliche Zuckerbildung, die durch die Vegetation des G wächses, durch das Reifwerden der Frucht entsteht, und müssen die zu unserem Zwecke genau von einander trennen, indem die Frag über die Zweckmäßigkeit der Spätlese nach diesen beiden Moment entschieden werden muß.

Betrachten wir solche in Hinsicht auf das wirkliche Ausreife der Trauben, so ist kein Zweifel, daß dieses auf dem Stocke selbst abgewartet werden muß, wenn keine besonderen Gründe, z. B. tota Fäulniß, nöthigen, die Qualität des zu erhaltenden Produktes zu opfern, um doch noch irgend etwas zu retten.

Sind aber die Trauben vollständig gezeitigt, so tritt alsdann erst der Fall ein, daß man sie durch längeres *Hängenlassen*, be günstigen Verhältnissen, sich veredeln lassen kann. Ob *dies geschehen* soll oder nicht, hierüber sind die Meinungen sehr getheilt, und ob es richtig sey, daß Manche die Zweckmäßigkeit des Hängenlassens der Trauben und der Spätlese so unbedingt anpreisen, dies will ich versuchen näher zu beleuchten.

In Ungarn und im Rheingau wird das Spätlesen sehr vortheilhaft gefunden, und der Wein veredelt sich dorten hierdurch auf eine merkwürdige Weise. Gleicherweise haben einzelne glückliche Versuche in g[illegible] Weinjahren auch in andern Gegenden denselben Erfolg gehabt. Auf diese Erfahrungen stützen sich die Verfechter der Spätlese, aber sie berücksichtigen nicht die verschiedenen Verhältnisse, welche zwischen diesen einzelnen Fällen und der Allgemeinheit des Weinbaues im deutschen Vaterlande stattfinden. Die Weingegenden Ungarns, in welchen die Spätlese, oder was gleich ist, die Bereitung der Trockenbeeren stattfindet, haben die eigenthümliche, glückliche Lage, daß sich gegen Norden die Karpathen befinden, gegen Süden aber sich eine weite unabsehbare Ebene öffnet. Bietet nun das Gebirge einen bedeutenden Schutz gegen die Nordwinde, so trocknet und erwärmet dagegen die südliche Ebene, die im Spätjahr gewöhnlichen, darüber streichenden Südwinde, und die Folge davon ist, daß (ungewöhnliche Fälle ausgenommen) in den Ungarischen Weingegenden, der October und November zu den trockensten und angenehmsten Monaten des Jahres gehören, daß hierdurch ferner die ohnehin durch die günstige Lage im Sommer sehr vorgerückten Trauben durchaus keiner Fäulniß ausgesetzt sind, daß im Gegentheile sie eine lange Zeit haben, bei der in diesen Monaten gemäßigten und trockenen Temperatur nachzureifen und sich ihrer überflüssigen Wässerig-

keit zu entledigen. Man glaube übrigens ja nicht, daß diese Verhältnisse in Ungarn überall stattfinden, im Gegentheile werden jene Lagen, in welchen sie eintreffen, besonders geschätzt, während andere ebenfalls mit dem gewöhnlichen Herbstungemach, so wie bei uns, zu kämpfen haben. Auch kann in besonders nassen Jahren, so wenig wie hier, an die Spätlese gedacht werden, in welchem Falle es dann auch keine Trockenbeeren gibt.

Ein ähnliches, wenn auch nicht so günstiges Verhältniß bietet der Rheingau. Da dieser durch seine Lage mehr gegen Westen, schon weniger in dem Bereich der Schweizer Schneeauflösungen, und der sich in jenen Gebirgen bildenden Wolken, liegt, welche sich, vorzüglich im Spätherbste, von Süden her etwas östlich gegen Norden hin ziehen, und bei Süd- und Südwestwind den andern deutschen Weingegenden unfehlbar Regen bringen, so ist diesem Umstande auch wohl im Rheingau ein etwas trockneres October- und November-Clima zuzuschreiben, als es andere Weingegenden besitzen. Dabei bewirkt die besonders geschützte Lage einer gegen Süden geöffneten Flußrinne ein bedeutendes Vorrücken der Trauben schon im Sommer, so daß diese in die Herbstwitterung an sich schon mehr verdichtet kommen, daher auch etwas leichter deren Unbilden ertragen können, und wenn im Rheingau nun auch ein ganz günstiges und trockenes Spätjahr seltener als in Ungarn einfällt, so ist dagegen ein ganz nasses wieder weniger häufig, und dieser Umstand, verbunden mit der Vorzüglichkeit und Kostbarkeit des Weines, läßt auch schon eher ein bedeutenderes Wagniß in dem längeren Hängenlassen der Trauben zu, da hierdurch eine so große Preiserhöhung in Aussicht steht, während der Wein, wenn auch einfallende Nässe die Trauben wieder etwas wässeriger machen sollte, dennoch vorzüglich bleibt. Ohne einzelne Ausnahmen, welche durch besondere Lage und Witterungsverhältnisse vorkommen können, zu berühren, gestaltet sich in den übrigen deutschen Weinlanden, in Hinsicht der Spätlese, alles anders. Mehr in dem Bereich der Nebel und Schneeauflösungen der Schweizer Hochgebirge liegend, welche durch die im Spätjahr herrschenden Süd- und Südwestwinde über sie hingetrieben werden, haben diese Landstriche alsdann in der Regel vorherrschend feuchte Witterung, jeder aufsteigender Nebel bringt Regen, und ein wirklich trockenes Spätjahr gehört, namentlich von der letzten Hälfte des Octobers an, unter die Seltenheiten. (Oft tritt im Anfange des Novembers auch noch Kälte und Schnee dazu ein.) Durch die überhaupt weniger

begünstigte Lage sind die Trauben nur in den besten Jahrgängen so bedeutend vorgeschritten, daß deren innere Consistenz etwaiger anhaltender Feuchtigkeit der Witterung widersteht, und ein mehrtägiger Regen bringt sie ohnfehlbar zur Fäulniß, so daß, wenn man hier eine Lese, die in den November fällt, als Regel aufstellen wollte, man viel öfter einen geringeren als einen besseren Wein erzielen würde. Dies zeigt auch unsere vorjährige chemische Untersuchung klar und deutlich. Während die Trauben am 18. October durchgängig den höchsten Punkt ihres Zuckergehaltes erreicht hatten, gingen sie von da bis zur Lese, am 25. October, alle in dieser Hinsicht wieder zurück, das heißt, die einfallende feuchte Witterung vermehrte deren Wässerigkeit, und dabei zeigte sich die auffallende Erscheinung, daß von den verschiedenen Arten der Trauben nicht jede Sorte gleichviel Wasser aufnahm, sondern daß sich darin eine Differenz zwischen 10 und 3 Prozenten ergab, wobei der Traminer und Elbling die größte, die Rieslinge, Sylvaner und Ortlieber aber die geringste Capacität dafür zeigten. Wäre daher, wenigstens in Weinheim, am 18ten October gelesen worden, so hätte man einen consistenteren Wein als am 25ten erhalten. Eine weitere Spätlese wäre aber gar nicht thunlich gewesen, indem mehrtägige Regengüsse die Trauben zur Fäulniß gebracht hätten, und dann die Qualität mit der Quantität verloren gewesen wäre.

Diese Angaben zeigen wohl hinlänglich die [illegible]weckmäßigkeit des allgemeinen Anpreisens der Spätlese für unsere deutschen Weinbau-Lande, und Jene, welche dies dennoch fortsetzen, oder gar Regierungen zu Maßregeln in dieser Hinsicht bestimmen wollten, würden eine große Verantwortung auf sich laden. Wollen einzelne Personen nach Ihren individuellen Verhältnissen die Sache probieren, so mögen sie es thun, betreiben Sie die Spetlese mit der gehörigen Rücksicht auf die herrschende Spätjahrswitterung ihrer Gegend, auf den Hauptcharakter eines vielleicht besonders guten Jahrganges, so wird ihnen oft eine bedeutende Verbesserung ihres Weines gelingen, werden aber Gemeinden als solche zur unzweckmäßigen Zögerung ihrer Herbste verleitet, so riskiren diese viel zu viel an dem Vermögen ihrer ärmeren Mitglieder, als durch eine etwaige, so unsichere Verbesserung des Weines gewonnen wird.

Sehen wir aber aus dem Gesagten die Unzweckmäßigkeit eines allgemeinen Anpreisens der Spätlese, so soll jedoch dadurch Jenen Unverständigen, welche nicht erwarten können, bis sie den Most im Fasse ha-

ben, durchaus nicht das Wort geredet werden. Wenn, wie gesagt, nicht besonders ungünstige Witterungsverhältnisse ein Beschleunigen der Lese gebieten, so muß man damit immer den größten Grad der Reife abwarten, den die Trauben, vermöge ihrer vegetativen Ausbildung nach dem Charakter des jeweiligen Jahrganges, erreichen können. Diesen Zeitpunkt zu treffen ist übrigens höchst schwierig, da man immer eines Umschlags, auch der besten Witterung, gewärtig seyn, und in dieser Hinsicht beständig etwas riskiren muß. Doch kann eine Voruntersuchung des Mostes von einzelnen gepreßten Trauben hier einen etwas genaueren Maasstab abgeben, als die bloße, an den meisten Orten herkömmliche Traubenschau, und ist bei den jetzigen leicht zu behandelnden Mostwagen auch ganz ohne Schwierigkeit anwendbar, und wenn diese Einrichtung einmal eine Reihe von Jahren hindurch bestehen sollte, und jedesmal die Bezeichnung der erhaltenen Qualität des Weines genau notirt wird, so könnte man, nach Verlauf von 8 bis 10 Jahren, die Qualität des zu erwartenden Weines, jedes Jahr mit einiger Sicherheit, vorausbestimmen, und könnte ferner aus der früher erhaltenen Weinqualität, im Vergleich mit dem damaligen Gewicht des Mostes, die beste Zeit der Traubenreife ziemlich genau ermessen.

Eine starke Fäulniß in den Trauben darf, wenn der Charakter der Witterung, eine spätere trocknere Periode erwarten lassen sollte, auch nicht sogleich Anlaß zu einer zu frühen Lese geben. Kann man eine bedeutend bessere Qualität durch längeres Hängenlassen erwarten, so läßt sich ein gutes Auskunftsmittel darin finden, daß die faulen und angesteckten Trauben in einer Vorlese ausgeschnitten werden. Ist jedoch dem Jahrgange nach die Qualität ohnehin gering, so scheint im Allgemeinen alsdann diese Mühe überflüssig zu seyn.

Wenn in vielen Gegenden die Spätlese als Regel nicht anzurathen ist, so scheint Jenen begüterten Weinbauern, welche ihre Weine veredeln wollen, ein viel sichereres Mittel auf diese Art zu Gebote zu stehen, daß sie die mechanische Verdichtung des Zuckerstoffes, so wie die Nachreife der Trauben in geschlossenen und gedeckten Räumen zu bewirken suchen, indem sie die Trauben auf Horden, 8 bis 14 Tage lang, der Zugluft aussetzen, ein Verfahren, das bei der Bereitung des Strohweines schon lange Zeit her gang und gebe ist, also bei der Ausführung selbst nicht so viele Schwierigkeit darbietet, als man im Anfange denken sollte. Denn Jeder wohleingerichtete Bauer hat Speicher, auf welchen sich leicht Trockengerüste für Horden, nach Art der Seidenanstalten, anbringen lassen,

auf denen ferner die Horden nur einen halben Fuß von einand entfernt zu seyn brauchen, um den aufgelegten Trauben die gehöri Zugluft zu lassen. Ist diese Einrichtung einmal angeschafft, so kan sie für lange Zeit, die Zinsen davon wiegen ohnehin das Risiko au das bei der Spätlese gar nicht gering anzuschlagen ist, und hierz kömmt noch der Wenigeraufwand an Tagelohn, der bei der Spätle wegen den immer kürzer werdenden Tagen, so wie mit der steigen Schwierigkeit, wenn Nässe oder Kälte eintreten sollte, sich bestän vermehrt, daher gar nicht so gering anzuschlagen ist. Bietet abe bei fast gar keinem Risiko, das Auflegen der Trauben auf Horde bedeutendere Vortheile gegen die Spätlese, bei welcher man, alle andere abgesehen, doch immer allen Unbilden der Witterung ausge setzt bleibt, so ist es auffallend, daß man hierüber noch von keine bedeutenden Versuchen gehört hat, und es wäre zu wünschen, daß unsere Versammlung solche in etwas größerem Maasstabe anregen mögte, die an verschiedenen Orten angestellt, über die Sache selbst und deren Erfolg Licht gäben. Durch meinen Seidenzuchtapparat in den Stand gesetzt, werde ich in diesem Jahre gegen 300 Horden voll Trauben auflegen, besonders da mir die Diesjährigen zu einem derartigen Versuch besonders geeignet scheinen, und werde den Erfolg später berichten; sollte sich, zur Controle für andere Verhältnisse nicht Jemand unter uns zu ähnlichen Proben veranlaßt fühlen?

Die Sache hat ihre sehr wichtige Seite. Man spricht immer von Weinveredlung, übersieht aber bis jetzt die gewiß naturgemäßeste Art derselben, und solche empfehle ich daher der besonderen Aufmerksamkeit unserer verehrlichen Herren Weinproduzenten, indem durch Verfolgung dieses Weges vielleicht mehr bezweckt wird, als durch andere künstlichere Mittel, welche dadurch ganz entbehrlich werden können.

Schlüßlich bitte ich, den auf diese Art gewonnenen Wein nicht mit dem Strohweine zu verwechseln. Dieser gehört zu den Liqueurweinen, der Zuckerstoff wird hier durch langes Liegenlassen eingetrocknet und mit gutem Weine später aufgeweicht, während hier von einer derartigen Prozedur nicht die Rede ist, sondern nur die Entziehung des Ueberflusses an Wässerigkeit und ein Nachreifen bezweckt wird, das den Wein an Qualität verbessern, keineswegs aber dessen Natur so verändern soll, daß er in eine andere Classe von Weinen gezogen werde, obschon, wenn man einmal die Einrichtung hat, auch die Verfertigung von Weinen aus Trockenbeeren, so wie jene des Strohweines, sehr leicht damit verbunden werden kann.

Einen andern Vortheil böte diese Methode auch hierin, daß dadurch, (versteht sich, immer bei richtigem Zeitpunkt der Weinlese) das Interesse des ärmeren Winzers von dem der reichen Weinproduzenten durchaus geschieden wird, während sich diese seither immer entgegenstanden, da die ersten auf die Lese drangen, die letzteren aber, der Weinqualität halber, solche verschoben haben wollten. Daß der richtige Zeitpunkt der Traubenreife eingehalten werde, dies ist das gemeinschaftliche Interesse beider Theile, später trennt sich dasselbe, der Aermere, der seinen Most gleich verkaufen muß, darf nicht mehr auf Veredlung desselben auf Kosten des erhaltenen Quantums sehen, denn dieses wird ihm nicht bezahlt, der reichere aber, kann alsdann sein Produkt auf Kosten des Quantums, so viel wie er Lust hat, verbesseren, ohne daß er die seitherige Einsprache der ärmeren Classe zu fürchten hat, welche bei der Spätlese wohl an Masse verliert, und ein größeres Risiko tragen müßte, aber dafür von den Weinhändlern durch größere Preise entweder gar nicht, oder nur höchst unbedeutend entschädigt wird.

* * *

Schattenmann glaubt, daß man statt dem Auflegen auf Horden die Trauben aufhängen sollte, was mit einiger Uebung leicht und schnell zu bewerkstelligen wäre.

Nachdem sich noch mehrere Mitglieder der Versammlung über die von Ihnen gemachten Erfahrungen hinsichtlich der Ab- und Zunahme des Zuckerstoffs in den Trauben bei deren Aufbewahrung ausgesprochen, auch sich dem Wunsche des Vortragenden zufolge Gutsbesitzer Doll und Stadtdirektor Kraz sich erboten haben, mit dem Aufbewahren von Trauben auf Horden in diesem Herbste Versuche anzustellen und die Resultate bekannt zu machen, wird beschlossen: den Vortrag selbst zur Anregung weiterer Versuche, in den Verhandlungen der Gesellschaft zu veröffentlichen.

Garten-Inspektor Metzger hält nachstehenden Vortrag über Obstkultur, welcher nach Beschluß der Gesellschaft den Verhandlungen beigefügt werden soll.

Meine Herren!

Durch den Zusammentritt so vieler gemeinnütziger Freunde des Obstbaues, und durch die freiwillige Einsendung so vieler verschie-

denen Obstgattungen aus den entferntesten Gegenden des südlichen Deutschlands, vereinigen sich im Augenblick vielseitige Kenntnisse und Erfahrungen in der Pomologie, und die schönsten Materialien von Obstgattungen, aus denen wir, durch die Anwendung dieser Kenntnisse und Erfahrungen, zu wichtigen Aufschlüssen in diesem Zweig der Landwirthschaft, gelangen können.

Um aber diesen Zweck bei der Kürze der Zeit richtig zu erreichen, und mit unsern vielen Obstarten nicht in ein dunkles Chaos zu verfallen, so glaube ich, daß wir bei unsern Arbeiten von einem bestimmten Standpunkte ausgehen und einen Weg bezeichnen müssen der uns am leichtesten und einfachsten zum Ziele führt.

In dieser Beziehung erlaube ich mir daher folgendes zu bemerken: die erste Grundlage zur wissenschaftlichen Behandlung der Pomologie, geschah, unter Ludwig dem 14ten in Frankreich, durch den berühmten Gärtner Quintiny, ferner durch Girardet, Duhamel und einige andere, von denen wir einige kostbare Werke besitzen, die uns manchen Aufschluß geben, und woraus verschiedene Benennungen, wie z. B. **Calville**, **Reinette**, **St. Germaine**, **Bon Chretien**, und andere in die Volkssprache übergegangen sind.

Von Frankreich aus verbreitete sich die edlere Obstkultur nach Deutschland, und die Deutschen, wie Diel, Christ, Sickler, Truchseß und andere, fingen an die Obstsorten zu sammeln und sie in Systeme zu bringen, wodurch viele neue Obstsorten bekannt, und unter das Volk gebracht wurden. Durch die allmählich in deutschen Gärten errichteten Baumschulen, deren wir jetzt großartige Privatanstalten zählen, wurden namentlich in neuerer Zeit eine unzählige Masse von Obstsorten bekannt, zu denen sich jährlich neue Formen aus England, Frankreich und andern Ländern gesellen, so daß es schwer wird, diese Sorten alle in eine Collection zusammen zu bringen, noch weniger richtig zu bestimmen.

Am Ende des vorigen Jahrhunderts bemühten sich mehrere hohe Regierungen des südlichen Deutschlands, die Obstkultur ihrer Länder zu erweitern und zu vermehren, zu welchem Zweck Landesbaumschulen errichtet, Baumaufseher bestellt und die Landbewohner zur Bepflanzung der Straßen mit Obstbäumen angehalten wurden.

In neueren Zeiten folgten diesem Beispiele viele andere Länder, und um die Obstkultur allgemein zu machen, wurden Verordnungen erlassen, wornach die Gemeinden Baumschulen errichten, und die Schullehrer Unterricht in der Obstkultur ertheilen müssen.

Es ist nicht zu läugnen, daß aus den vorausgegangenen vielseitigen Bemühungen und Anordnungen, vieles in der Obstbaum-Zucht in Deutschland geschehen ist, allein bei allem diesem hören wir noch immer die Klage, daß es in den meisten Gegenden an guten Obstsorten fehle, daß in andern der Obstbau nicht gedeihen wolle, ja, daß sogar an manchen Orten, das Wenige was man für diesen Zweig gethan habe, wieder rückwärts ginge, und viele fragen sich, was ist zu thun, um die Obstkultur auf dem Lande und namentlich an den Straßen empor zu bringen? Nehmen wir zur Beantwortung dieser wichtigen Frage auch alle unsere pomologischen Werke zur Hand, so glaube ich nicht, daß wir dieselbe daraus genügend erörtern können, eher möchte dieses geschehen, wenn wir auf das Land hinaus gehen, und betrachten, wie man ohne Rücksicht auf Auswahl der Bäume, nach Boden und klimatischen Verhältnissen, Anpflanzungen in Gärten, auf Feldern und an den Straßen macht, wie man aus den Baumschulen die schönsten Stämme zur Anpflanzung auswählt, und oft hunderte von Bäumen an die Gebirgsstraßen bringt, worunter keine 5 Sorten sich befinden, die an solchen Orten fortkommen. Hierin liegt der Hauptgrund des Mißlingens der Obstpflanzungen, und namentlich ist dadurch in rauheren Gebirgsgegenden der Wahn entstanden, als gedeihe an solchen Orten der Obstbau nicht mehr.

Wollen wir daher solchen kostspieligen Mißbräuchen entgegnen, so müssen wir hauptsächlich dahin arbeiten, das Volk mit solchen Obstarten bekannt zu machen, die sich an Straßen, auf Feldern und namentlich in rauheren Gegenden und bündigen Bodenarten eignen, wozu uns die jetzige Versammlung, so wie die aus den verschiedenen Gegenden zusammengebrachten Obstgattungen die schönste Gelegenheit darbieten.

Ich glaube daher, daß wir bei unsern Arbeiten weniger auf eine systematische Bestimmung der Obstarten hinausgehen, sondern mehr dahin arbeiten sollen:

1) Vor allen Dingen das eigentliche Wirthsschafts-Obst zur Anpflanzung rauher Gebirgsgegenden und für Straßen und Felder ausscheiden, den Gebrauch desselben anzugeben, die Bezugsquellen und die verschiedenen Benennungen unter denen dasselbe vorkommt, zu bezeichnen, und öffentlich bekannt zu machen.

2) Diejenigen Sorten, die in mildern Klimaten auf den Feldern und in großen Obstgärten mit Nutzen angebaut werden können, ebenfalls aufzuführen, und endlich

3) Die feinen Tafelobst-Sorten, die in der Regel nur in Gärten bei kultivirterm Boden, und unter dem Schutze von Gebäuden fortkommen, und sich dort gehörig ausbilden, auseinander zu setzen.

Zur Bezeichnung der in diese 3 Abtheilungen gehörigen Obstarten besitzen wir in der jetzt voliegenden Obstsammlung genügendes Material und hinlängliche Gelegenheit die näheren Forschungen über ihre Anwendbarkeit ausmitteln zu können.

So z. B. finden wir für die 1te Abtheilung den Luiken-Apfel, in den höhern Gebirgen von Würtemberg dominirend; den Mät-Apfel der unter verschiedenen Abänderungen über die Bergstraße und die Wetterau verbreitet ist; die Rummelter-Birn aus dem Greichgau; die Betzels-Birn, deren Ausdehnung vom kleinen Odenwald, über den größern Odenwald bis Darmstadt sich erstreckt, und mehre andern, worüber die Sammlung weitere Aufschlüsse darbietet.

Ferner für die 2te Abtheilung, die schöne englische Goldparmäne, die bereits an verschiedenen Orten verbreitet ist, und welche malerische Schönheit mit ihrer Güte verbindet; die Christische Reinette von Zwingenberg; der Borsdörfer; die Kaßler Reinette, und mehrere andere, deren Gedeihen und Güte erprobt ist, und endlich für die 3te Abtheilung eine Menge Arten von Aepfeln und Birnen, deren Güte hinlänglich, und mitunter in den älteren Zeiten nachgewiesen ist, wie z. B. die Calvilles, mehrere Reinettes, Peppins, Beurrés, St. Germaines, und viele andere.

Halten wir diese Eintheilung fest, und reihen auch nur die wichtigsten Formen an jede Abtheilung an, so bekommen wir aus den bereits vorliegenden Arten, eine genügende Anzahl für die 3 Hauptabtheilungen, so daß sich jeder nach Belieben auswählen kann.

Auf diesem Weg glaube ich, können wir den Obstbau schnell und nützlich fördern, und wollen wir diese Arbeit mehrere Jahre hindurch in den verschiedensten Gegenden Deutschlands fortsetzen, so bin ich überzeugt, daß wir aus unsern eigenen deutschen Obstsorten für jede Gegend das geeignete Wirthschafts- und Tafel-Obst ausmitteln können, ohne fremde Hülfe zu gebrauchen. Halten wir aber an der bisher angenommenen Gewohnheit fest, immer nur fremde Obstsorten aus andern Gegenden zu beziehen, so wird unsere Obstkultur nicht allein zurück bleiben, sondern wir werden immer mehr Lehrgeld und theure Erfahrungen erkaufen müssen, ohne unsern Zweck zu erreichen.

Ich wiederhole daher meine Ansicht, zuerst das zu prüfen, was wir besitzen, jeder brauchbaren Obstart ihre angemessene Stelle anzuweisen, und den Landmann nur mit solchen Obstsorten bekannt zu machen, die sich wirklich für seine Zwecke eignen, dagegen alle Kuriositäts-Gegenstände, die nur die Masse vergrößern, und nur die rationellen Kenntniße der Pomologie erschweren, unbeachtet zu lassen. Hauptsächlich wünsche ich, daß wir nicht nur unsere Arbeiten dem vorgeschlagenen Plan gemäß einrichten, sondern auch dahin arbeiten sollen, daß die Besitzer von Baumschulen ebenfalls ihre Maßregeln dahin nehmen, weniger auf viele, als auf geeignete Obstgattungen ihr Augenmerk bei den Vermehrungen zu richten, und bei der Abgabe möglichst die Lokal-Verhältnisse derjenigen Orte, wohin die Bäume zu stehen kommen, berücksichtigen möchten.

Ich will aber damit nicht behaupten, daß man die allgemeine Pomologie gänzlich außer dem Auge lassen soll, sondern ich wünsche vielmehr, daß große Pomologen, und dazu bestimmte Anstalten, sich mit dem Sammeln und Beschreiben der neuen Obstarten stets befassen, und nur die Vorsicht gebrauchen mögen, daß keine Sorten verbreitet werden, bevor ihre Eigenschaft zu einem, oder dem andern Zwecke geprüft ist, und der Landmann, der nur des Nutzens wegen Obstbau treibt, mit unnützen niemals seine Mühe lohnenden Obstsorten nicht belästiget wird.

Dieses meine Herrn, sind meine Ansichten, die ich aus der Erfahrung entlehnt habe, und in der Kürze Ihnen mitzutheilen mich verpflichtet fühlte, in der Hoffnung, daß Sie denselben einige Aufmerksamkeit schenken, und Ihre Arbeiten möglichst darnach einrichten wollen.

* * *

Als Vorstand der Obstbau-Sektion erstattet Derselbe Bericht über die von derselben gepflogenen Verhandlungen, wornach 60 Suiten Obst eingesandt, und mit den selbstgezogenen, bereits eine große Parthie Apfel- und Birn-Sorten ausgeschieden, und so der Grund zu einer allgemeinen Synonymik gelegt wurde.

Hierauf wird beschlossen:

Den Sektions-Vorstand zu ersuchen, die bereits begonnenen weiteren Untersuchungen mit Beiziehung hiesiger Pomologen zu vollen-

den, weil diese Arbeit bis zum Schlusse der Versammlung keineswegs beendigt werden könne, dann aber zu den Vereins-Verhandlungen einen umfassenden Bericht zu geben, die übrig bleibenden Obst-Sorten aber zu lagern, deren ferneren Untersuchung im Laufe des Winters sich zu unterziehen, und das Ergebniß hievon der nächstjährigen Versammlung mitzutheilen.

Von Babo, als Vorstand der Weinbau-Sektion berichtet über die bis jetzt darin vorgenommenen Arbeiten.

Es sind hiernach 160 eingesandte Trauben-Arten durchgegangen und bestimmt worden. Gegen 15 — 20 Sorten konnten wegen Mangel der nöthigen Angaben nicht bestimmt werden.

Zur Vermeidung von Wiederhohlungen, kann wegen den übrigen Gegenständen sich auf das Protokole der Verhandlungen dieser Sektion bezogen werden.

Der Berichterstatter rühmt am Schlusse des Vortrags die Bemühungen der Frau Leonhardt in Mannheim, um die Hebung der Rebkultur, und weißt auf das, zwar in einigen Wein-Gegenden Frankreichs und Ungarns von längerer Zeit her gebräuchliche, von Frau Leonhardt aber hier ebenfalls aufgefundene und durch eine Reihe von Versucheu geprüfte Verfahren hin, die Reben schon vor der Blüthe einzukürzen, und hierdurch das Austreiben der Geizen, welche alsdann nicht ausgebrochen werden dürfen, zu befördern, durch welche Methode eine größere Fruchtbarkeit für das kommende Jahr, nebst mehreren anderen bedeutenden Vortheilen erzielt werde, und verbindet, nach den deßhalb gefaßten Sektions-Beschlüssen, die Anträge,

1) daß die Gesellschaft die Frau Leonhardt als Ehrenmitglied des Vereins aufnehme, Sie hiervon benachrichtige und ihren Namen in das Mitglieder-Verzeichniß eintrage, sodann
2) daß Dieselbe schriftlich ersucht werde, die von Ihr in Bezug auf jenes Verfahren bereits gemachten Beobachtungen durch den Druck zu veröffentlichen.

Diese Anträge wurden von der Gesellschaft einstimmig zum Beschluß erhoben.

Ober-Revisor Katz, als Vorstand der Weinmusterungs-Sektion, beschreibt in Kürze das bei der vorgenommenen Musterung beobachtete Verfahren, und berichtet, daß sich dieselbe bis jetzt über 109 eingesandte Weinproben erstreckt habe. Er behält sich vor, eine um-

fassende Relation hierüber nachzuliefern, welche nach Beschluß der Gesellschaft den Verhandlungen beigefügt werden soll.

Das Präsidium leitet nunmehr die Discussion auf die Bestimmung des Ortes und der Zeit der nächstjährigen Versammlung, und glaubt in ersterer Beziehung, daß entweder Stuttgart, oder ein Ort im Rheingau, gewählt werden dürfe.

Domänenrath Knaus schlägt vor, einen Ort in Franken zu wählen, findet aber keine Unterstützung, aus dem Grunde, weil von dorther niemand zur Versammlung gekommen sey, die Sache selbst also auch keinen Anklang in dieser Gegend gefunden zu haben scheine.

Stadtdirektor Kratz rühmt die Bemühungen Würtembergs um die Rebcultur, und glaubt, aus Dankbarkeit hierfür sollte Stuttgart als nächster Versammlungsort gewählt werden.

General-Lieutenant von Röder unterstützt lebhaft diesen Antrag.

Hasloch empfiehlt vorzüglich Mainz, wo in Person des Herrn Regierungs-Präsidenten von Lichtenberg ein tüchtiger Präsident zu finden sey, welcher diese Stelle ohne Zweifel annehmen werde.

Garten-Inspektor Metzger unterstützt diesen Vorschlag besonders auch deshalb, weil im Nassauischen mehrere vorzügliche Pomologen gelebt und gewirkt hätten, und daher ein großer Reichthum vorzüglicher Obstgattungen in diesen Gegenden zu erwarten sey.

Professor Göriz meint, man solle Stuttgart nicht wählen, wenigstens stimme er nur mit Schüchternheit für diesen Ort, weil die Rebcultur in Würtemberg noch nicht so weit vorgeschritten sey, daß man der Versammlung etwas von besonderem Interesse in dieser Beziehung würde vorzeigen können.

Nachdem noch von mehreren Seiten darauf aufmerksam gemacht worden, daß sich die deutschen Landwirthe wahrscheinlich im Jahr 1841 in Stuttgardt versammlen, und dann wieder eine Vereinigung der Weinproduzenten und Pomologen mit den übrigen Landwirthen sehr wünschenswerth seyn dürfte, wurde beschlossen:

1) Mainz als künftigen Versammlungsort zu bestimmen und Herrn von Lichtenberg zur Annahme des Präsidiums einzuladen, für den Fall aber, daß derselbe die Wahl ablehnen werde
2) den Herren Präsidenten von Ritter, in Rüdesheim anzugehen die Präsidenten-Stelle für das künftige Jahr anzunehmen, und einen Ort im Rheingau zur Versammlung zu bestimmen, hierbei aber — wo möglich auf Wiesbaden Rücksicht zu nehmen.

Präsidium schlägt vor, den Vorständen der Universität und de[s] Museums für die bereitwillige Ueberlassung der von der Versamm[-] lung benützten Lokalitäten durch eine Deputation danken zu lassen.

Beschluß: Die Herrn Ergenzinger, von Röder un[d] Kölges zu ersuchen, diesen Dank im Namen der Versamm[-] lung persönlich auszudrücken.

Präsidium trägt ferner darauf an, den Herrn von Babo u[nd] G. J. Metzger, so wie den für die verschiedenen Branchen de[r] Besorgung aufgestellten Comitees, für Ihre mit so schönem Erfolg[e] gekrönten Bemühungen, den Dank der Versammlung auszusprechen[,] worauf denselben ein allgemeines Lebehoch ausgebracht, und di[e] letzte allgemeine Sitzung geschlossen wurde.

Erste Sitzung der Weinbau-Sektion.

Am 8. October 1839.

Als erste und Haupt-Arbeit der Sektion, wird mit der Muste[-] rung der empfangenen Trauben-Sorten begonnen. Es finden sich 21 verschiedene Trauben-Sendungen vor, welche hier nach der Reihe des Empfanges aufzuzählen sind, und zwar:

1) von Herrn Lehrer Glock, in Laudenbach.
2) „ „ Keller Werner, in Bensheim.
3) „ „ Freiherrn von Schauenburg, aus Gaisbach bei Oberkirch.
4) „ „ Verwalter Stautz, in Hemsbach.
5) „ „ Freiherrn von Babo, in Weinheim.
6) „ „ Schuhmacher Frauenfelder, in Grossachsen.
7) „ „ Freiherrn von Göler, in Schatthausen.
8) „ „ Riegel, in Handschuchsheim.
9) „ „ Höfele, in Wachenheim.
10) „ „ Eckel, in Deidesheim.
11) „ „ Garten-Inspektor Held, in Karlsruhe.
12) „ „ Schullehrer Merkel, in Ostersheim.
13) „ „ Bürgermeister Frank, in Hasmersheim.

14) von Herrn Oekonom Hofmann, in Hochheim.
15) „ „ Lehrer Hernion, in Schriesheim.
16) „ „ Hofdomainen-Rath Ergenzinger, aus Stuttgardt, namens der Weinbauverbesserungs-Gesellschaft im Königreich Würtemberg.
17) „ „ Stadtdirektor Kratz, aus Rüdesheim.
18) „ „ Rath Schlosser, auf Stift Neuburg.
19) „ „ Lehrer Wirthgen, in Coblenz.
20) „ „ Notar Deutsch, aus Coblenz.
21) „ Frau Leonhardt, in Mannheim.

Bei der vorläufigen Uebersicht zeigt es sich, daß bei mehreren Sendungen ausser den eingesandten Trauben sonst keine Kennzeichen beigegeben waren, so daß solche für den gegebenen Zweck nicht tauglich sind, und übergangen werden müssen. Es werden nun unter den anwesenden Herren für jede Gegend Repräsentanten und Trauben-Kenner aufgestellt, und zwar:

1) Für Würtemberg, Gegend bei Stuttgardt, Hofrath Ergenzinger und Professor Göriz.
2) „ Franken, Oekonomierath Bronner und Domänenrath Knaus.
3) „ das badische Oberland, Oberamtmann Bach nnd Gutsbesitzer Doll.
4) „ die Vogesen, Gutsbesitzer Schattenmann.
5) „ „ Gegend von Heilbronn, Advokat Zeller.
6) „ „ Bergstraße, Geheimerath Dahmen und Freiherr von Babo.
7) „ „ Gegend von Mosbach, Bürgermeister Frank.
8) „ das Rheingau, Stadtdirektor Kratz.

Jeder Traube wird herumgegeben und Derjenige, der ihn kennt, gibt dessen in seiner Gegend bekannten Namen an.

Von Würtemberg werden gemustert:

1) Blaue Gänsfüsser.

Von diesen ist kein weiterer Name bekannt geworden. Im badischen Oberland und in der Gegend von Mosbach ist dieser Traube unbekannt.

In Tyrol heißt er Spargel-Traube.

2) Ruhländer.

Er kömmt in mehreren Orten in dem Rebsaz eingemischt vor, heißt noch im Oberland Grauklävner, Druse, Kapuzinerkutte.

Bei Mosbach, Hasmersheim, blauer Traminer.

3) Weisalbe, heißt noch
bei Würzburg, Kristaller.
Am Untermain, Franke.
An den Vogesen, Elbig, Albig.
Im Rheingau, Kleinberger.
An der Bergstraße, Spizelbe.
Im Oberland, Elbinger.
In der oberen Seegegend, Burger.

4) Rothelbe.
In Franken, rothe Kristaller.
In Klingenberg am Main, rother Franke.
Im Oberland, rother Elblinger.

5) Rothurben, dieser Traube scheint ausser Würtemberg wenig bekannt. Im Kraichgau heißt er Rohrtraube.

6) Schwarzurbe, sonst nirgends bekannt.

7) Großer rother Vältliner. Der gewöhnliche, welcher sich nur selten, (nur in den besten Weinjahren) ganz roth färbt heißt noch
in Franken, großer Fleischtraube.
Im Rheingau, Dreimänner.
In Handschuchsheim, grüner Vältliner.

8) Mittlerer Vältliner, scheint mehr
in Würtemberg als in anderen Weingegenden bekannt, färbt sich schön roth und ist ein guter Weinbergs-Traube, heißt im Bruhrhein, kleiner Fleisch-Traube.
An den Vogesen, Vältliner (schlechtweg).

9) Kleiner Vältliner. Ein schöner hellrother Traube, heißt
in den Vogesen, rother Riesling.
Im Oberland, Vältliner,
scheint aber nur wenig bekannt.
(Ob diese 3 Arten von Vältliner als constant anzunehmen sind, und nicht von Stand und Kultur abhängen, wäre noch genauer zu beobachten.)

10) Affenthaler. Ein eigenthümlicher Traube, heißt im badischen Oberland vorzugsweise rother bei Mosbach kleiner Trollinger.

11) Rother Riesling von Mergentheim.
Den andern Trauben-Kennern unbekannt und als eine besondere Art zu bemerken

12) Müllerrebe, bei Heilbronn schwarzer Rießling.
13) Kleiner gelber Ortlieber.
Heißt in Franken häufig Franzosen, sonst auch kleiner Räuschling, Knackerling.
14) Weisgelber Clävner.
Ist in den andern Gegenden unbekannt, kömmt mit dem langstieligen Champagner überein.
15) Schwarzer Hängling.
In andern Gegenden unbekannt.
16) Kleiner weißer Burgunder,
anderswo als Weintraube unbekannt.
17) Blauer Scheuchner,
18) Rothreifler,
beide unbekannt.
19) Kleiner-Rießling:
Im badischen Oberland Niederländer Klingenberger.
20) Blauer Trollinger Pommerer:
In Handschuchsheim: Hammelsohlen.
Im Bruhrhein: Hammelshoden.
An der Hardt: ebenso.
Im Oberland: Straintraube.
Bei Landau: Bockshoden.
Bei Durlach und in Engelthal: Hudler.
Im Rheingau: Fleischtraube.
21) Woulewälsch, Weislauber.
(Ist der Hudler des Systems).
22) Färber (süßer), kömmt in den andern Gegenden als Weintraube nicht vor.
23) Fütterer weiser,
So genannt im Bruhrhein.
Fütterling bei Heilbronn und Mosbach, sonst wenig bekannt.
24) Putzscheere, Tokayer, Elender.
25) Asmannshäuser.
Wäre nach dem System blauer Pinneau.
26) Schwarzer Clävner.
(Burgunder.)
Aus dem Rheingau kamen:
1) Orleans aus Rüdesheim.
2) Weiser Riesling.

3) Lamberttraube, dem Rheingau eigenthümlich und in de
andern Gegenden unbekannt.
4) Fleischtraube.
Ist der Trollinger der anderen Gegenden.
5) Vältliner (Dreymänner).
6) Gutedel.
7) Elbling (Kleinberger).
8) Oestreicher. Sylvaner in Würtemberg.
Salviner im Bruhrhein und Heilbronn.
Oestreicher Riesling, bei Landau.
Grüner Riesling, an der Bergstraße.
Franke in Würzburg.
9) Klebroth (schwarzer Clävner).
10) Ruländer.
11) Riesling.
Aus der Gegend von Landau:
1) Rother Sylvaner.
Von Laudenbach
1) Elbling.
2) Sylvaner.
3) Krachmost.
4) Vältliner (der mittlere).
5) Kleiner Riesling.
Von Hasmersheim:
1) Heidelberger Gutedel.
2) Weißer Muskateller. (Ist Vanilletraube nach dem System.)
3) Spätclävner, (schwarzer Clävner).
4) Gutedel, gewöhnlicher.
5) Sylvaner.
6) Vältliner. (Ist der große).
7) Fütterling, (Fütterer).
8) Traminer.
9) Früh-Clevner.
10) Blauer Traminer, (Ruländer).
11) Trollinger.
12) Schwarzer Gutedel, (ist unbekannt).
13) Rothelbling.
14) Färber, Hammelshaiser, (ist unbekannt).
15) Riesling.

16) Schwarzer Muskat.
17) Schwarzer Riesling.
Von Schriesheim:
1) Trollinger.
2) Krach (weiser) Gutedel.
3) Tokayer (Putzscheere).
4) Vältliner, (der mittlere).
5) Wälschriesling.
6) Ruländer.
7) Rosinentraube (Eicheltraube).
8) Rothelbling.
9) Gänsfüsser.
10) Schwarzer Räuschling.
11) Schwarzer Riesling.
12) Petersilien-Traube.
13) Schwarzer Oestreicher, (blauer Sylvaner).
14) Weiselbling.
15) Ortlieber.
16) Sylvaner.
17) Traminer (rother). In Wieningen bei Coblenz, rother Riesling.
18) Traminer (weiser).
19) Harthengst (Orleans).
20) Weiser Muskateller.
21) Rother Muskateller.
22) Rother Gutedel.
23) Quadler (Heinsch).
24) Burgunder, (schwarzer Clävner).
Von Weinheim:
1) Weiser Grobalbe.
2) Gelber Ortlieber.
3) Weiser Traminer.
4) Blauer Räuschling.
5) Weiser Riesling.
6) Vältliner (der große).
7) Rother Vältliner (der mittlere).
8) Grüner Gutedel.
9) Schwarzalbe.
10) Zottelwälscher, (Trollinger).

11) Rother Traminer.
12) Schwarzer Clevner.
13) Weiser Wälschriesling.

Von Großsachsen.

1) Schwarze Burgunder, (schwarze Clevner).
2) Krachgutedel.
3) Traminer.
4) Riesling.

Von Lüzelsachsen:

1) Schwarzer Burgunder, (schwarzer Clevner).
2) Riesling.

Von Bensheim:

1) Schwarzer Traminer, (ist wahrscheinlich schwarzer Räuschling).

Von Deidesheim:

1) Großer Riesling.
2) Hammelshoden, Trollinger.
3) Gewürztraminer. (Ueber das Bestehen dieser Sorte überhaupt, wurden Zweifel erhoben, da man behauptete, daß der bessere Geschmack von Lage und Boden herrühre.)
4) Gutedel.
5) Oestreicher.
6) Rother Traminer.
7) Weisalbe.
8) Kleiner Trollinger, (unbekannt).

Von Wachenheim:

1) Rothalbe.
2) Gelbhölzer, (unbekannt).
3) Weisalbe.
4) Möhrchen, (Noirien).
5) Hartheinsch, (Orleans).
6) Ruländer.
7) Burgunder, (gewöhnliche schwarzer Clevner).
8) Gutedel, weiser.
9) Muskateller, rother.
10) Trollinger.
11) Gewürztraminer, (war hier gewöhnlicher rother Traminer).
12) Riesling.
13) Oestreicher, (Sylvaner).

14) Champagner, (Langstieliger Champagner im System).
Von Schatthausen:
1) Schwarzer Burgunder, schwarzer Clevner.
2) Weiser Burgunder, (der gewöhnliche).
Von Handschuchsheim:
1) Weisalben.
2) Weiser Riesling.
3) Weiser Traminer.
4) Schwarzalbe.
5) Rother Muskateller.
6) Rother Vältliner, (der mittlere in Würtemberg).
7) Hammelssohlen, (blauer Trollinger).
8) Rulånder.
9) Weiser Heinisch.
10) Sylvaner.
11) Hartheinsch, (eine etwas härtere Art von Heinsch).
12) Knakerling, (gelber Ortlieber).
13) Rothelben.
14) Schwarzer Burgunder, (schwarzer Clevner).
15) Schwarzer Gänsfüsser.
16) Weiser Burgunder.
17) Gutedel.
18) Grüner Vältliner, (anderwärts der große).
19) Kleiner Heinsch, (kurzstieliger Champagner).
Von Hochheim:
1) Riesling.
2) Möhrchen.
3) Rother Traminer.
4) Weisalbe.
Von Coblenz:
1) Traminer, (als rother Riesling).
2) Vältliner, (als rother Riesling).
3) Weiser Riesling.
4) Lämmerschwanz. (Eine Art von Wälschriesling.)
Von Pfaffendorf, ohnweit Ehrenbreitstein:
Weinbergs-Trauben.
1) Früher Burgunder, (früher Clävner).
2) Später Burgunder, (schwarzer Clävner).
4) Weiser Burgunder.

Tafeltrauben.

5) Rosinen-Traube, unbekannt.
6) Horntraube, ebenso.
7) Bourdaleon, unbekannt.
8) Petersilie. (Geschlizblätteriger Gutedel.)
9) Traminer, (ist der grüne Våltliner).
10) Perltraube, (ist früher weiser Malvoisier).
11) Weiser Rheingauer-Traube, (ist Orleans).
12) Weiser Muskateller.
13) Weiser Gutedel.
14) Fontainebleau, (ist ein rother Gutedel).
15) Rother Muskateller, (ist der Blaue).
16) Rother Gutedel, (ist rother Trollinger).

Von Besselich, bei Coblenz:

Weise und schwarze Trauben, ohne Namen und weitere Bezeichnung.

Von Mannheim:

Einzelne Tafel-Sorten, jedoch ohne weitere Bezeichnung.

Was von Trauben-Sorten unbekannt ist, wird auf die Seite zur weiteren Untersuchung und Vergleichung mit dem System gelegt. Bei wirklichem Versuch derselben zeigt sich aber, daß sich die Exemplare durch Fäulniß, Wässerigkeit der Beeren rc., (wegen der diesjährigen Unhaltbarkeit der Trauben überhaupt,) nicht mit Sicherheit vergleichen lassen, daher wird, um keine Unrichtigkeit zu veranlassen, diese Arbeit lieber ganz aufgegeben.

Als Resultat der ganzen Arbeit zeigt sich folgendes;

1) Von den meisten Trauben-Sorten, welche aus dem südwestlichen Deutschland hier zusammen kamen, sind fast alle Synonyme bereits durch Garten-Inspektor Metzger gesammelt und bekannt gemacht worden, auch werden dorten ausser den im Protokolle angegebenen oder in den Wein- und Tafeltrauben rc. bereits veröffentlichten, wohl schwerlich sich noch bedeutende neue Benennungen auffinden lassen.

2) Es haben sich mehrere neue Trauben-Sorten gefunden, welche beschrieben und dem Systeme beigeordnet werden sollten. Da dies wegen der Beschaffenheit der Früchte nicht geschehen konnte, so wird es gut seyn, wenn jene Herren, welche die Sorten übersandten, die Beschreibung am Stocke selbst im nächsten Jahre übernehmen wollen. (Sie finden hierzu das Schema in

dem Werke, die Wein- und Tafeltrauben rc. rc., so wie die Stelle, in welche besagte Trauben-Sorten einzurangiren wären, in dem hinten angehängten vorgeschlagenen neuen Trauben-System, bei welchem auf eine leichte Art auch gefunden werden kann, ob die zu beschreibenden neuen Arten nicht schon unter einem andern Namen im Systeme vorkommen.

Beschlossen wird:

1) In der nächstjährigen Versammlung diese Arbeit fortzusetzen, um immer mehr Sorten und Benennungen der in Deutschland vorkommenden Traubenarten kennen zu lernen.
2) Alle deutschen Weinproduzenten zur Mithülfe für diese Arbeit in der Art aufzufordern, daß solche bei der nächstjährigen Versammlung mit Einsendung von Trauben und ihren Benennungen fortfahren möchten.

Herr Regierungs-Direktor, Geheimerath Dahmen von Mannheim, übergiebt der Versammlung mehrere Trauben-Sorten, und macht dieselbe auf die Erfahrungen, über Einkürzen der Reben zur Blüthenzeit, aufmerksam, welche Frau Leonhardt in Mannheim, besonders in Hinsicht der dadurch erlangten Fruchtbarkeit im künftigen Jahre, machte. Er fordert diejenigen Herren, welche bei ihrer Rückreise Mannheim berührten auf, sich von der großen Traubenmenge selbst zu überzeugen, mit welchen die so behandelten Rebstöcke auch dieses Jahr beladen wären.

Freiherr von Babo erklärt, daß er durch Frau Leonhardt, auf dieses Verfahren aufmerksam gemacht, dasselbe in allen seinen Weinbergen in diesem Jahre angewandt habe, und zwar, so weit sich bis jetzt schon bemerken lasse, mit gutem Erfolge. Er habe dies zum Gegenstand eines eigenen Berichtes gemacht, welchen Er, wenn es genehm wäre, der Gesellschaft vortragen wolle.

Dazu aufgefordert, gibt Er folgenden Vortrag:

Ueber das Einkürzen der Reben, über die Zeit desselben, wann es am vortheilhaftesten vorzunehmen sey, so wie über die Frage, ob die Aberzähne (Geizen) ausgebrochen werden sollen oder nicht, hat man sowohl von Schriftstellern als von Winzern, schon die verschiedensten Ansichten gehört.

Einige, welche in den Blättern der Reben die Hauptbeförderungs-Mittel ihrer Ausbildung erblicken, widerrathen die Einkürzung der Zweige, empfehlen aber das Wegschaffen der Geizen, als die

Triebkraft des Stockes schwächend. Andere sehen darin ein Zurückhalten des Saftes zum Vortheil der Trauben, ein Entfernen von Gegenständen, welche die Einwirkung der Sonnenstrahlen auf den Boden und die Trauben hinderten, und für beide Meinungen hat man in den Gebräuchen der Weinländer hinlängliche Belege. In den Rheingegenden wird die Einkürzung der Rebstöcke zur Zeit, wenn der Saft anfängt sich weniger stark mehr zu bewegen, vorgenommen, der Würtemberger vermeidet alle Einkürzung, bis am Ende der Vegetations-Zeit. Der Franke kürzt ein, und meidet zum Theil das Ausbrechen der Geizen, zum Theil geschieht dies mit großer Sorgfalt; in den Rheingegenden ist das Ausgeizen nur hier und da üblich, in Würtemberg, an der Bergstraße ꝛc., gehört es durchaus zu dem Wesen des dortigen Weinbaus. In manchen Gegenden, findet sowohl Einkürzen der Reben so wie auch das Ausgeizen statt, dann geschieht beides aber meistentheils ziemlich spät im Jahre.

Diese Verschiedenartigkeit in der Behandlung, wovon doch nur eine einzige eigentlich richtig seyn kann, zeigt deutlich, wie viel Unbilden die Rebe zu ertragen im Stande ist, ohne gerade davon die schlimmsten Folgen zu zeigen; was aber die beste Methode wäre, dies ist die Frage, und dürfte einen gar nicht unwichtigen Gegenstand unserer Berathung abgeben.

Eine eifrige Freundin und Kennerin des Weinbaues, Frau Leonhardt in Mannheim, machte in hiesiger Gegend zuerst auf die Wichtigkeit, nicht allein des Einkürzens, sondern vorzüglich der künstlichen Austreibung der Aberzähne zum Behufe der künftigen Tragbarkeit der Stöcke aufmerksam, und wird, so viel ich weiß, ihre hierüber gemachten Erfahrungen in einem eigenen Büchlein bekannt machen. Die Herren Schams und Bronner waren im vorigen Jahre durch die Menge von Trauben überrascht, welche sie an den nach dieser Methode behandelten Stöcken fanden, und durch des Ersteren Beschreibung der Traubenzucht daselbst veranlaßt, untersuchte ich im heurigen Frühling die nach dieser Methode behandelten Reben, und fand bei denselben, statt den dieses Jahr so häufig schwach und ohne Scheine austreibenden Augen, solche fast alle dick, mit mehreren Scheinen versehen, überhaupt die Reben selbst, ohne daß solche nach der Versicherung der Frau Eigenthümerin erst kürzlich gedüngt waren, auf geringem Boden mit kräftigem kurzgegliedertem Holze besetzt, welchen günstigen Stand Frau Leonhardt, vor-

züglich der Behandlung der Stöcke vermittelst Austreiben und Cultiviren der Geizen, zuschrieb.

Fast zu gleicher Zeit stellte ein anderer Umstand die Vortheile dieser Methode mit ziemlicher Gewißheit vor Augen. Ich hatte nämlich im Jahr 1838 ein Weinfeld wegen seinem starken Triebe und dem Durcheinanderwachsen seiner verlängerten Zweige, frühe, gleich nach der Blüthe mit der Garten-Scheere, ziemlich stark und trotz der *Protestation* der Wingertsleute, welche dies Verfahren für zu frühe *an* der Zeit hielten, einkürzen lassen. Da dasselbe von da an *keine* Haupttriebe, sondern nur Aberzähne machte, so geschah im Verlaufe des Sommers nichts mehr, als bis beym Weichwerden der Trauben, diese zweiten Triebe ausgebrochen und der Weinberg gelichtet wurde.

Obschon nicht nach der Regel behandelt, nach welcher die Geiztriebe nur eingekürzt werden müssen, zeigte doch im heurigen Jahre dieses Rebstück im Verhältniß der andern, eine bedeutende Fruchtbarkeit, und dagegen ist die danebenstehende Rebensammlung, bei welcher, des Schneidholzes wegen, die Triebe langwachsend gelassen wurden, fast ganz traubenlos geblieben.

Auf diese Bemerkungen hin, und nachdem ich den Grund dieser Erscheinung glaubte gefunden zu haben, ließ ich dieses Jahr vor und bei der Blüthe alle Weinberge, bis auf das künftige Tragholz einkürzen, und nur in einem Weinberg, welcher viel von der starken Sonnenhitze leidet, wurden blos einzelne Reihen, zum Zwecke einer Vergleichung, ebenso behandelt. Die darauf schnell folgende Sonnenhitze, welche fast alle jungen Triebe in der Rebschule verbrannte, ließ mich fürchten, daß die jungen blühenden Scheine, das nämliche Schicksal haben könnten, und ich war auf das gänzliche Mißlingen meiner Weinerndte gefaßt, als die jungen Träubchen an den eingekürzten Stöcken schneller verblühten, ansetzten und sich überhaupt kräftiger zeigten als jene der nicht eingekürzten Reben, von denen viele, wenn nicht gerade abröhrten, doch ihre Träubchen ziemlich dünne stellten.

Diese kräftigere Vegetation zeigte sich den ganzen Sommer über und im jetzigen Herbste prangen nun die so behandelten Rebfelder mit großen vollkommenen Trauben und einem kräftigen kurz gegliederten Holze, welches auf das nächste Frühjahr bedeutende Tragbarkeit verspricht.

Bei den auf Laudenbacher kurze Schenkel erzogenen Riesling weinbergen machte ich nebenbei die angenehme Erfahrung, daß sich die Weinstöcke gleich andern Sträuchern selbst trugen, und die eingekürzten Zweige nun nicht nöthig hatten, angebunden zu werden, so daß ich während des Sommers die Pfähle nur auf den Nothfall dabei stecken, im Herbste aber solche als unnütz aus den Rebstücken fahren ließ.

Wenn sich die Methode sonst bewähren sollte, dürfte besonders durch sie die Erziehungsart ohne Pfähle jetzt mehr als früher in die Praxis eingehen, weil man bei derselben seither doch nie wußte, die langen Nebentriebe unterzubringen, die nun aber von selbst wegfallen.

Diese Umstände scheinen alle nicht allein für die Einkürzung selbst, sondern auch für deren Vornahme in früher Zeit zu sprechen, und ich glaube bei näherem Nachsuchen auch die Gründe für die Zweckmäßigkeit dieses Verfahrens in der Natur der Sache selbst gefunden zu haben.

Nach den in Lenoirs Traité de la vigne etc., aus andern Schriften, z. B. Tenards Traité de chemie etc. *zusammengestellten* Angaben, über die Verrichtungen der Blätter einer Pflanze, und den von Lenoir selbst herausgezogenen Folgerungen, dienen diese Blätter vorzüglich dazu, die durch die Wurzel eingesogenen noch rohen Säfte in solche umzubilden, welche zur Nahrung der verschiedenen Pflanzentheile erforderlich sind, und die, wenn sie diesen zugeführt werden, nachher in die jedem besondern Organe eigenthümlichen Bestandtheile weiter umgebildet werden. Es geschieht dieser Umbildungsprozeß in den Blättern, wahrscheinlich in Folge der Ein- und Aussaugung des Sauer- Wasser- und Kohlenstoffes der athmosphärischen Luft, so wie durch Einsaugung und Ausdünstung von Wasser selbst, und hiernach versehen die Blätter bei einer Pflanze jene Funktionen, für welche bei den Thieren die Lungen und kleinen Gedärme bestimmt sind.

Da jedes Organ, wenn es veraltet, zu seinen Verrichtungen immer untauglicher wird, so ist auch anzunehmen, daß die Blätter, je älter und härter sie werden, den vorher beschriebenen Prozeß immer langsamer verrichten, vielleicht in seinen einzelnen Theilen ganz aussezen, und nur noch zu gewissen beschränkteren Funktionen ihre Wirksamkeit behalten. Gewiß ist aber daß bei dem vorrückenden Wachsthum eines Triebes die Hauptthätigkeit desselben mit seiner Spitze immer weiter vorrükt, daß zu dem Wachsen auch die größte

denge der bereiteten Pflanzen-Säfte an der Spitze zu neuen Bil-
ungen nothwendig ist, und es wäre möglich, daß gerade hierdurch
lbst eine Hauptscheidung der Bestandtheile dieses Saftes vor sich
he, indem einige davon zum wirklichen Fortwachsen des Triebes
rwandt, andere aber zur Ernährung der unteren Parthieen, z. B.
r Früchte rc. gleichsam geläutert zurück gehen. Wenn nun dabei
: jüngeren Blätter mehr mitwirken als die älteren, welche gewisser-
assen nur als die Reste früherer Thätigkeit anzusehen sind, so liegt
s in der Natur der Sache, daß gegen die Spitzen hin der Prozeß
er Saftumbildung eigentlich seinen Sitz hat, daß die Pflanzen, nach-
m sie durch die Wurzeln die verschiedenen in der Erde erhaltenen
ahrungsstoffe eingesaugt haben, solche vorzugsweise gegen die Spitzen
er Zweige hinführen, um sie dorten weiter zu verbilden. Daß aber
iese so umgebildeten Säfte nachher auch wieder, wenigstens zum
Theil heruntersteigen müssen, um die an den unteren Parthien be-
indlichen Organe gehörig zu ernähren und auszubilden.

Obschon dieser Vegetations-Prozeß bei verschiedenen Pflanzen-
Arten nach Verhältniß ihrer verschiedenen Form und Bildung eben-
alls vielfach modificirt ist, so kann man dennoch annehmen, daß
erselbe bei der Rebe, und zwar wegen den verschiedenen darauf
ngewandten Erziehungs-Arten, durch welche der Saftumlauf auf
inige wenige Zweige beschränkt wird, besonders regelmäßig von
tatten gehe.

Wir können daher annehmen, daß die Rebe vermittelst ihrer
ıanichfachen Gefässe den durch die Wurzeln eindringenden Saft bis
egen die Spitzen hin treibe, dort verarbeite und einen Theil davon
vieder gegen die unteren Parthien hin zurückführe. Wir sehen dieses
heruntersteigen des Saftes in der Rinde deutlich bei dem Ringeln
er Reben, bei welchem sich, nach unterbrochener Rinde, oberhalb
es Schnittes ein dicker Wulst ansammelt, wobei der Saft, welcher
icht weiter kann, alsdann in die Trauben tretend, diese anschwellt
nd größer macht, und so wäre weiterhin anzunehmen, daß
ie hinteren Augen der jährigen Triebe, ebenfalls von diesem
Safte erhielten und daß bei hierdurch bewirkter vollkommeneren Aus-
ildung das künftige Vermögen, derselben, Früchte zu tragen, ent-
tünde.

Hat diese Voraussetzung ihre Richtigkeit, so kann man weiter
chließen, daß je weiter der Umbildungs-Prozeß durch Verlängerung
er Triebe von den hinteren Augen entfernt werde, alsdann auch

der rückfließende Saft immer spärlicher bis zu ihnen gelange, u
daher diese Augen nicht zum Fruchtbringen vervollkommnet werde
sondern sich eher verholzen, und die Natur jener Augen annehmen
welche auf dem holzigen Stamme, dem alten Holze sitzend, nur no
zur Hervorbingung von Trieben geeignet sind, aber, wie jeder Wei
gärtner weis, nie Trauben tragen.

Wir sehen diese Erscheinung augenfällig an stark treibenden Re
arten, die, wenn sie fruchttragend geschnitten werden sollen, imm
längere Ruthen erhalten müssen, indem man hier bei kürzern
Schnitte nur die unfruchtbaren Augen zurückbehalten, die fruchtbaren
aber wegschneiden würde, aber wir dürfen diese Eigenschaft durchaus
nicht bloß einzelnen Rebsorten als solchen zuschreiben, sondern n
der Art und Stärke ihres Wuchses, denn wir sehen eben dieselbe Er
scheinung auch bei Zwergsorten, wie Rieslinge, wenn sie durch Um
stände zu sehr starkem Treiben gebracht werden, in welchem Falle sie,
kurz geschnitten, gewiß keine Trauben bringen, während baumartige
Sorten, wie Elbling, Trollinger ꝛc., durch Ausmagerung so
weit gebracht werden können, daß sie gleich den Zwergsorten auf
Zapfen tragen.

Hier trägt offenbar nur die bei starcktriebigen Reben schneller
entstehende Verholzung der hinteren Augen die Schuld der Unfrucht-
barkeit, und es ist dieser Punkt bei dem Rebenschnitt sehr zu beachten.
Daher scheint es gewiß, daß

1) der Umlauf des Saftes in der Rebe, in der Art vor sich gehe, daß dieser erst bis gegen die Spitze der frischen Triebe steige, dort eine eine Umbildung erleide und in der Rinde gegen den Boden hin zurückkehre, daß
2) je weiter gegen unten er komme, je geringer er werde, daß
3) wenn er auf einen gewissen Grad vermindert ist, die Natur der grünen Triebe sich verändere und die Holzbildung beginne,
4) daß alsdann die in diesen Partheien befindlichen Augen nicht mehr so kräftig ausgebildet werden können, und unfruchtbar bleiben und
5) daß, wenn man in einem solchen Falle die Reben zu kurz schneidet, man nur die unfruchtbaren Augen zurückbehält, die eigentlich fruchtbaren aber wegschneidet.

Als Beleg dafür kann man das Verhalten der Reben im vorigen Spätjahr und den Einfluß auf deren heurige Tragbarkeit ausscheiden. Nehmen wir die Unfruchtbarkeit der hinteren Rebaugen als

lge der Verminderung des rückkehrenden Saftes an, so kann diese
rminderung wohl auch aus anderen Ursachen, namentlich durch
gemeine Stockung der Säfte vermöge eigener Witterungs-Verhält-
sen, entstehen.

Die Circulation des Saftes hinaufwärts ist unterbrochen, die
sscheidung in der Spitze stockt und daher muß der rückfließende
aft ebenfalls weniger werden. In Folge des vorjährigen ungün-
gen Sommers trat im Spätjahr diese Stockung ein. Wie jeder
eiß, so konnte man die vorjährige Traubenreife nicht für eine na-
rgemäße Zeitigung, sondern eher als ein Abstehen der Trauben
trachten.

Die Zuckerbildung ging nicht gehörig vor sich, die Trauben
ieben sauer, aber dennoch welkten ihre Stiele, und fielen ab. Zeigte
ch aber diese Saftstockung in den Früchten, so muß sie in der ganzen
Pflanze vorhanden gewesen seyn, und der Erfolg davon giebt sich
n der Fruchtbarkeit der Reben in dem heurigen Jahre kund. Ueberall,
vo stark triebige Sorten gebaut werden, ist, wenige Fälle ausge-
nommen, Klage über mangelnde Fruchtbarkeit, nur die Rieslinge sind
berall mehr als die anderen mit Früchten gesegnet, und dies ist
ine ganz natürliche Folge des vorigen Herbstes.

Die eingetretene Saftstockung ließ die hinteren Augen nicht zur
Fruchtbringung ausbilden, diese Ausbildung folgte mehr gegen vorn,
und bei dem gewöhnlichen Schnitt, wenn auch auf Ruthen, wurden
ie fruchtbaren Augen dennoch weggeschnitten. Als Bestätigung hie-
ür ersah ich, wie Reben, welche zum Aushauen stehen geblieben,
daher nicht geschnitten waren, bei denen das Aushauen selbst aber
rst im Mai geschehen konnte, gegen die Spitzen hin eine Masse von
Sämchen trugen, und ungeschnitten, sich ganz mit Trauben bedeckt
ätten, während dieselben Sorten, auf gewöhnliche Art geschnitten,
ast keine Trauben zeigten. Die größere Furchtbarkeit der kleineren
Traubensorten, ist nur dem Umstand zuzuschreiben, daß hier die
lmbildung des Saftes ohnehin den hinteren Augen näher liegt,
nd diese vor dem Verholzen schützt.

Es können freilich auch noch ferner ganze Gegenden mit der
rößten Fruchtbarkeit, auch anderer Sorten, prangen, aber diese sind
durch günstige Witterung, Verhältnisse nud Lagen von der im vori-
gen Jahre eingetretenen Saftstockung verschont geblieben.

Die Erscheinung der Ausbildung der Augen durch Rücktritt von
usgeschiedenen Pflanzensäften, namentlich für die künftige Frucht-

bildung ist bei der Praxis des Rebbaues von besonderer Wichtigkeit. Denn hierdurch wird die Räthlichkeit des Stuzens der Reben, gleichsam als Vorbereitung für den nächstjährigen Schnitt, ausser allem Zweifel gesetzt, und selbst der Zeitpunkt, wann dieses Abkürzen geschehen soll, läßt sich dadurch genau bestimmen, wenn solcher auch nicht mit der gewöhnlichen Praxis übereinstimmt. Denn bei der unbestreitbaren Nothwendigkeit der Blätter zum Pflanzenleben, ist das späte Einkürzen deßwegen durchaus zu widerrathen, weil in dieser Zeit die unteren Blätter zur eigentlichen Funktion der Saftbildung nicht mehr taugen und die oberen zu dieser Verrichtung nothwendigen zu einer Zeit weggenommen werden, wo sie nicht mehr, oder nur schwach durch Nachtrieb ersetzt werden können. Kürzt man dagegen vor oder kurz nach der Blüthe ein, so sind die rückbleibenden Blätter noch zu jedem Dienste für das Pflanzenleben tauglich, und namentlich hat die Rebe selbst noch Zeit und Kraft, in den Obenzähnen gleich den nothwendigen Ersatz für die Hauptspitze vorzubereiten und zwar in der Art, daß daselbst die Saftbereitung, wie früher in dem Haupttrieb, nun in mehreren einzelnen getrennten Zweigen vor sich geht, diese Zweige aber so nahe an den im nächsten Jahre zum Fruchttragen anzuschneidenden Augen sich befinden, daß deren Ausbildung vollständiger geschehen, und die Fruchtbarkeit für das nächste Jahr hinreichend vorbereitet werden kann.

Hier treffen wir mit den Erfahrungen und dem Vortrage der Frau Leonhardt genau zusammen, und merkwürdigerweise stimmen damit die in diesem Jahr statt findende, oben angeführte Unfruchtbarkeit der langen Holztriebe in einer Rebsammlung und die daneben zu bemerkende Fruchtbarkeit eines im vorigen Jahre frühzeitig eingekürzten Rebfeldes ebenfalls überein.

Für die Methode spricht ferner die langjährige Erziehungsart der Reben, welche nach Schams, in Sirmien und im Werschizer Comitat statt findet, in zweien Gegenden Ungarns, welche von den besten Weinen dieses Landes liefern.

Hier wird kein Aberzahn, selbst nicht einmal die andern unfruchtbaren Triebe ausgebrochen, aber die Triebe werden schon nach 6—7 Wochen ihres ersten Entstehens eingekürzt, um der schädlichen Wirkung der Winde zuvor zu kommen, und erst später zusammen gebunden, damit das Gewicht der Trauben die Zweige nicht niederbiege. Auch ist gerade in diesen Gegenden die Erziehung der Weinberge ganz ohne Holz damit verbunden, und dies deutet auf die

öglichkeit, daß bei der gleichen Behandlung der grünenden Reb-
ke, auch hier eine Erziehungsart ohne Holz eingeführt werden
nne, welche die seither empfohlene jedenfalls übertrifft, bei welcher
n immer mehr oder weniger mit den längeren Zweigen zu käm-
n hatte.

Wenn man in die Zweckmäßigkeit der Methode der frühen Ein-
:zung aus dem Grunde Zweifel setzen will, daß die Weinberge
cht so lange ausdauern möchten, so kann dieser Einwurf wohl
cht durch Beispiele aus hiesigen Gegenden entkräftet werden, da hier
auch die Versuche der Frau Leonhardt noch zu neu sind, aber
frühe Einkürzung der Reben in Sirmien und nach Werschiz als von
:er Zeit herrührendem Gebrauche scheint diese Besorgniß hinreichend
widerlegen. Wird aber die Fruchtbarkeit der Stücke selbst ver-
ehrt, so dürften dieselben auch weniger lange dauern, indem es
ewiß von größerem Vortheil ist, die Fruchtbarkeit einer Rebengene-
ation in einen kleineren Zeitraum zusammen zu drängen, als zum
Gewinn einer gleichen Masse Trauben eine längere Jahresreihe und
nen verlängerten Anbau anzuwenden, und so mögte sich dieser Ein-
and jedenfalls aufheben lassen.

Ob durch vermehrte Fruchtbarkeit nicht die Qualität des Weines
ide, ist eine noch nicht entschiedene Frage. Die Bejahung derselben
öchte jedoch nur für jene, welche die Qualität der Quantität vor-
ustellen, wichtig seyn, bei der Masse geringeren Weines, welcher
ie eigene Consumtion bildet, dürfte er gar nicht in Anschlag kom-
en.

Wenn man dem Geschmacke der Trauben selbst trauen darf, so
at sich bei den Untersuchungen in diesem Herbste, darin durchaus
:in Unterschied gefunden, und daher dürfte die Besorgniß der Ver-
ingerung der Qualität vielleicht ganz wegfallen.

Es scheint daher dieser Gegenstand von größter Wichtigkeit, und
s wäre sehr zu wünschen, daß er von mehreren Gegenden her mit
em Interesse, welches er verdient aufgenommen, Versuche hierüber
emacht und die Resultate zusammen getragen würden, damit sich
:in zu erwartender Nutzen bestätige und sich später so schnell als
öglich, verbreite.

Schließlich will ich nach Lenoir, noch auf ein ähnliches Ver-
ahren aufmerksam machen, welches bei den Pfirsichen angewandt
vird. Auch diese werden durch den Sommerschnitt zur größeren
Fruchtbarkeit im künftigen Jahre vorbereitet, es werden bei ihnen

ebenfalls die vorderen Triebe weggenommen, um den zurückliegenden Augen die Säfte zuzuwenden, und jeder weiß, daß deßhalb diese Bäume nicht allein eben so lange als andere ausdauern, sondern daß sie auch bessere Früchte tragen.

Können aber solch schwächliche Bäume, wie Pirsiche einen derartigen Sommerschnitt ertragen, so ist dies bei der Rebe um so eher zu vermuthen, und deßhalb sollte man durchaus nicht versäumen, in größeren Parthien und mit der nöthigen Unpartheilichkeit das Verfahren des Einkürzens der Reben und der Pflege ihrer Geizen recht genau zu prüfen.

Oekonomierath Bronner fügt hinzu, daß er dieselben Erfahrungen in einem ebenso behandelten Weinberge gemacht habe, und hierauf wird beschlossen:

1) Daß mehrere Weinbauern die Sache für das nächste Jahr, und zwar in verschiedenen Gegenden und in größerer Ausdehnung weiter versuchen und darüber einer der künftigen Versammlungen Bericht erstatten möchten,
2) bei der Hauptversammlung darauf anzutragen, die Gesellschaft wolle der Frau Leonhardt den Wunsch ausdrücken, daß Sie ihr Verfahren in einer Druckschrift veröffentlichen möge, damit diese als Leitfaden bei den Versuchen dienen kann.
3) Eben so den Antrag zu stellen, daß Frau Leonhardt, in Anbetracht des Verdienstes, einen so wichtigen Gegenstand angeregt zu haben, als Ehrenmitglied der heurigen Gesellschaft der deutschen Weinproduzenten aufgenommen und in das Verzeichniß einzutragen wäre.

Herr Doktor Zeller, von Heilbronn, berichtet über eine eigene Krankheit, welche jährlich eine seiner Anlagen von schwarzen Clevnern betreffe, indem bei diesen fast zu gleicher Zeit alle Blätter abstehen, sich dunkelgrau färben, später auch die Trauben in ihrer Entwicklung stille stehen und sauer bleiben. Mehrere Versuche, Licht über diese Sache zu erhalten, seien fehlgeschlagen, und er ersuche jene Herren, welche etwa hierüber Erfahrungen gemacht hätten, solche mitzutheilen.

Nach mehreren Aeusserungen und Mittheilungen der anwesenden Sektions-Mitglieder, stellte sich heraus, daß die Veranlassung zu dieser Krankheit bis jetzt nicht ermittelt worden ist, doch scheint

doch scheint solche öfters dort vorzukommen, wo Anlagen von schwarzen Clevner auf umgerotteten Luzernefeld im Keuperboden gemacht werden.*) Es wäre sehr wünschenswerth, daß etwaige weitere Erfahrungen hierüber veröffentlicht oder der Weinbauversammlung später mitgetheilt würden.

Bei einer Anfrage über das Gelbwerden der Rebstöcke im Vorsommer, welche oft viele derselben gänzlich zerstört, ward ebenfalls kein genügender Grund dieser räthselhaften Krankheit aufgefunden, indem man noch besonders dabei bemerkte, daß das früher vorgeschlagene Mittel, die Erde durch Alkalien zu entsäuren, nichts gefruchtet hätte. Hr. Gen. v. Röder bemerkte, daß er durch Ausgraben und Entfernen der solche Stöcke umgebenden Erde und durch Ausfüllen mit frischer, diese in kurzer Zeit geheilt habe, und Herr Oekonomierath Bronner bestätigte dieses durch eigene Erfahrung, indem er vermittelst aufgeführter Rasenerde die Krankheit noch vor ihrer Entstehung verhütete, und sie aus einem Weinfelde ganz verbannte.**)

Herr General von Röder zeigt Rebenwürzlunge vor, wovon die einen bloß durch Einlegen eines Auges und Bedeckung desselben mit einem Zoll hoch guter Erde die andern aber aus Saamen erzogen waren. Beide Sorten fänden sich stark und kräftig, und bei den aus Saamen erzogenen hatte sich das Einlegen der Triebe im

---

*) Der Unterzeichnete bemerkte bei seiner Nachhausekunft dieselbe Krankheit auf gewöhnlichem Sandboden und in einem Weinfelde, welches nie Luzerne trug, daselbst aber nur stellenweise und in keinen so starken Grade, daß die Zeitigung der Traube darunter gelitten hätte. Die Taglöhner nannten sie den schwarzen Brand. L. v. Babo.

**) Wäre hier nicht vielleicht eine eigene Prädisposition der Stöcke, ein Entkräftigung derselben anzunehmen, die durch den Boden oder auch durch zweckwidrige Behandlung rc. herrühren kann? Ist günstige Witterung, und hierdurch die Vegetation überhaupt erhöht, so zeigen diese Stöcke selten mir eine Spur von Krankheit, bei verminderter Vegetationskraft aber erscheint solche zuerst an den ohnehin schwächlicheren Reben und äußert sich vor der Hand in einer unvollkommenen Ausbildung der Blätter, indem der grünfärbende Stoff fehlt, der entweder nicht ausgebildet oder sonst verwendet wird. Bei länger andauernder schlechter Witterung hört am Ende die Vegetation ganz auf, die Blätter werden braun, das Holz schlecht, und der Stock stirbt ab, bei besserem Wetter tritt das Gegentheil ein, und die Besserung zeigt sich zuerst an den Blattrippen, von wo an die grüne Farbe wieder zu erscheinen anfängt. Die Krankheit selbst braucht aber alsdann nicht aus einer einzelnen, sondern kann aus allen den Ursachen entstehen, welche auf die Vegetation nachtheilig wirken, so wie eine künstliche Erhöhung derselben, wie Anbringen frischer Erde, solche beseitigt. L. v. Babo.

zweiten Jahre dahin bewährt, daß solche früher erstarkt und wahrscheinlich im nächsten Jahre Trauben getragen hätten.

Frhr. von Babo liest, da dieser Gegenstand angeregt ist, folgenden Aufsatz vor:

Ueber Ausartung und Bildung neuer Rebsorten durch Erziehung aus Saamen.

Von Vielen wird als gewiß angenommen, daß gesäetete Rebenkerne jene Art, von welcher sie hergenommen, nicht vorzugsweise wieder produziren, sondern daß sie die größte Reizung haben, in der Bildung anderer Sorten, sowohl bekannter als auch neuer noch unbekannter Arten, zu variiren.

Von Anderen, und gerade von Männern, welche die Sache genau zu nehmen gewohnt sind und Versuche hierüber anstellten, wird die Sache widersprochen, und behauptet, daß Traubensaamen von bestimmter Art auch wieder die gleiche Gattung erzeuge.

Beide Meinungen stehen einander gerade gegenüber, von der Ergründung der Wahrheit hängt die Entscheidung mancherlei Zweifel über die Entstehung und Ausbildung der verschiedenen Traubensorten ab, und daher wäre dieser Gegenstand wohl wichtig genug, näher verhandelt zu werden.

Die verschiedenen Traubensorten befinden sich, gleich anderen Obstgattungen, in einem Zustande höherer Culturveredelung, der aber wieder, theils durch climatische, theils durch Boden- und eigenthümliche Anbauverhältnisse vielfach verändert und modifizirt seyn kann. Durch die Schwierigkeit der Fortpflanzung von Reben aus Kernen und die lange Dauer der Ausbildung solcher Pflanzen, bis sie durch Früchte die Mühe des Pflanzers lohnen, dagegen durch die Leichtigkeit der Fortpflanzung vermittelst Einleger und Stecklinge, und die kurze Zeit, bis solche tragen, gleichsam von der Natur selbst aufgefordert, wurden die Rebbauern bewogen, von der Vermehrung durch Saamen ganz abzustehen, und so blieb diese seither nur dem Zufall anheimgestellt, oder sie bildete die Beschäftigung einzelner Rebbaufreunde, welche in der Hoffnung auf neue interessante Rebsorten im Kleinen einzelne Ansaaten von Traubenkernen machten.

Ein größerer Versuch der Ansaat ist wenigstens noch nicht bekannt geworden, und so kann man nicht bestimmt wissen, wie sich bei den Traubenarten die Fortpflanzung durch Saamen in Hinsicht auf Wiedererzeugung einzelner Sorten verhalte, ob die aus

Kernen erzogenen Früchte streng auf ihre Mutterstöcke zurückfallen, oder ob sie mehr auf Traubensorten herauskommen, welche sich eher als die Urart der Varietäten betrachten lassen woher sie stammen, oder ob sie überhaupt ohne weitere Regel variiren.

Bei den andern Obstarten scheint das Zurückfallen auf die Urart als Regel angenommen werden zu können, und einzelne ausfallende Sorten als Ausnahmen zu betrachten zu seyn, sie mögen nun durch Zufall oder künstliche Auswahl des Saamens entstehen. Wäre dies bei den Trauben der Fall, so wäre das Erkennen ihrer Urarten leicht, ob es aber auch bei ihnen statthabe, läßt sich nur durch Versuche finden, indem sich hierbei der große Zweifel aufwirft, ob sich überhaupt die Traubenkerne gleich den Obstkernen verhalten, weil deren Arten nicht durch Pfropfen auf andere wilde Pflanzen sondern durch reine unvermischte Stecklinge und Ableger entstanden sind, während bei veredelten Obstkernen der Wildling, worauf der Mutterstock steht, ebenfalls seinen Einfluß äußern kann.

Es könnte demnach bei den Trauben wirklich der von Mehreren behauptete Fall eintreten, daß die von einer Varietät herstammende Traubenkerne auch nur diese Varietät ausschließend wieder erzeugen.

Sollten sie aber nach der Meinung Anderer geneigt sein, in allen bekannten Traubenarten zu variiren, auch neue Sorten zu erzeugen, so wäre dies wohl ein Zeichen der Abstammung aller Sorten von einer oder doch nur von wenigen Urarten, was jedoch nicht wahrscheinlich seyn möchte.

Um diesen Gegenstand ins Klare zu bringen, wäre die Ansaat einiger Parthien von Traubenkernern und deren Pflege bis zur Frucht, das sicherste Mittel. Aber bei der Auswahl des Saamens selbst müßte die höchste Vorsicht gebraucht werden.

Wir wissen von allen Pflanzengattungen, daß eine Vermischung des Saamenstaubes die daraus entstehende Frucht verbastardirt und sie zur Erzeugung einer Pflanze der nämlichen Art untauglich macht. Wir wissen ferner, daß die Blüthenzeit der verschiedenen Traubenarten nicht so sehr von einander getrennt ist, daß diese Vermischung des Saamenstaubes nicht leicht stattfinden kann.

Eben so ist es uns bekannt, daß auch bei den reingehaltensten Rebgeländen einzelne Traubenstöcke anderer Art eingemischt sind, was eine Vermischung des Saamenstaubes sehr befördert.

Um daher einen genauen Versuch zu veranstalten, wäre es durchaus nöthig, ganz reinen unvermischten Saamen sich zu ver-

schaffen, und sich schon bei dem Blühen der Trauben von der Un-
möglichkeit der Vermischung des Saamenstaubes zu überzeugen.

Sollte einmal ein Versuch dieser Art ausgeführt werden, so
müßte dies die Hauptrücksicht seyn, worauf zu achten wäre, und die
frühere Nichtbeachtung dieses Umstandes hat vielleicht selbst die vor-
genannten beiden sich entgegenstehenden Ansichten veranlaßt.

Bei der in früherer Zeit herrschenden Methode des Zusammense-
zens von verschiedenartigen Traubenarten, welches noch jetzt die Ge-
genden eines weniger vorgeschrittenen Weinbaues charakterisirt, konnten
zu dem Säen von Traubenkernen leicht solche genommen worden
seyn, welche durch Vermischung des Saamenstaubes den Keim der
Verartung schon in sich trugen. Da aber die Versuche, worauf
sich die andere Meinung stützt, in neuer Zeit gemacht wurden, so
ist es wahrscheinlich, daß auf die Möglichkeit dieser Verartung schon
Rücksicht genommen und solche vermieden worden ist. An beider-
lei Aussaaten konnten verschiedene Erfolge nicht fehlen, welche sich
aber bei näherer Ansicht der Sache recht gut erklären lassen.

Versuche dieser Art wären höchst interessant, aber da Jahre
hingehen, bis man auf deren Erfolge zählen kann, so wäre es
nicht minder belehrend, wenn alle Weinbaufreunde ihre etwaigen
über diesen Gegenstand gemachten Erfahrungen mittheilen würden,
und vielleicht wären bei der heurigen Versammlung Mitglieder, wel-
che interessante Aufschlüsse darüber zu geben vermöchten. Es wäre
vielleicht auch zweckmäßig, diese gleich zu sammeln, später aber noch
besonders eine Bekanntmachung in dieser Hinsicht zu erlassen, auch
alle anwesende Weinbaufreunde zu ersuchen, in ihrem Kreis ein auf-
merksames Auge auf dergleichen Unternehmungen zu haben und deren
Erfolge der Gesellschaft mitzutheilen. Eine Zusammenstellung dieser
Daten könnte auf die nächstjährige Versammlung weiteren Stoff
zu interessanten Verhandlungen darbieten. Wollten einzelne Reb-
baufreunde eine Einsaat von Saamen noch in diesem Jahre veran-
stalten, so dürften sich solche nur unterreden und die Sorten in der
Art unter sich austheilen, daß jeder eine übernehme, von der er
überzeugt seyn kann, daß er Saamen dazu, etwa aus der Mitte
ganz reiner aus einer einzigen Sorte bestehenden Weinberge erhal-
ten könnte. So träfe keinen eine besondere Mühe, aber in einigen
Jahren hätte auch vielleicht dieser Punkt eine genügende Aufklärung
erhalten.

Der Gegenstand selbst hat freilich keinen handgreiflichen praktischen Nutzen, aber schon das Interesse so Vieler, welche den Weinbau nicht als Erwerbsquelle, sondern als Gegenstand mannigfaltiger Beobachtungen und zum Vergnügen betreiben, wird durch einen solch mannigfaltigen Kreis von zu machenden Untersuchungen gewiß eine der angenehmsten Befriedigungen finden. Sollte man aber durch derartige Versuche auf die Möglichkeit geführt werden, etwa schon vorhandenen guten Traubensorten die ihnen noch fehlenden Eigenschaften und Vorzüge anderer Arten mitzutheilen, so wäre der praktische Nutzen des Ganzen unberechenbar, welche Erwartung aber vor der Hand viel zu groß und ausgedehnt ist, als daß man ohne Schwindelei jetzt schon darauf eingehen könnte.

Es wird beschlossen und gewünscht, daß sich eine Gesellschaft bilden möge, welche nach den vorgeschlagenen Regeln Reben aus Saamen erziehe, um zu sehen, inwieweit eine Ausartung derselben oder ein Zurückfallen des Saamens in die wilden Sorten Statt finde.

Es übernehmen

Stadtdirector Kraz in Rüdesheim die Saat von schwarzen Clevner und Rieslinge,

Oekonom Schattemann von Landau jene von Traminer Rulander und Gutedel,

Babo eine von Rieslingen, Ortlieber oder Schwarzen.

Hofrath Ergenzinger die von Rieslingen und Sylvaner,

Oekonomierath Bronner Rieslinge und

General v. Röder Trollinger.

Stadtdirektor Kraz von Rüdesheim trägt vor, wie er schon mehreremale bei Gelegenheit neuer Anlagen gefunden habe, welche gute Wirkung dabei ein Wechseln der Rebsorten erzeuge. So habe er, wenn er Rieslinge auf Oeleaner folgen lasse, immer ein besonderes Gedeihen derselben bemerkt, so wie wenn Orleans auf Rieslinge folgten, das Gegentheil stattfinde. Dieses führe auf eine Art von Wechselwirthschaft auch bei dem Rebbaue. Herr Medizinal-Assessor Kölges nebst einigen der anwesenden Herren bezweifeln die Wirkung einer Aufeinanderfolge der verschiedener Traubensorten.

Nach mehreren Verhandlungen über diesen Gegenstand ergiebt sich, daß, obschon hierüber nähere vergleichende Versuche die Wahrheit herausstellen müssen, es doch sehr wahrscheinlich sey, daß bei

Anlage neuer Weinberge, wenn nicht eine Zwischenpflanzung von Klee oder andern Früchten statt finde, eine Abwechselung von Rebarten in der Art räthlich scheine, daß man auf starktriebige, kleinere weniger aussaugende Sorten folgen lasse.

Als merkwürdige Erscheinung bemerkt Herr Stadtdirector ferner, daß er am 16. Junius noch Blindholz mit bereits lang ausgeschossenen Trieben nach Abschneiden derselben habe anpflanzen lassen, welches freudig aufgewachsen wäre, welche Bemerkung in diesem Jahre auch von v. Babo an eben so spät eingebesserten Wurzelreben gemacht wurde, die Ende Juni gepflanzt sich noch vollständig ausbildeten.

Bei dieser Gelegenheit zeigt Oekonomierath Bronner Wurzelreben vom Gutsbesitzer Rang auf dem Lorenzberg bei Bingen vor, welche derselbe aus Zusammenbinden von Riesling und Ruländer Wurzelreben zu bilden versucht hatte, in der Absicht, die Eigenschaften beider Rebsorten zu verbinden, namentlich dem Riesling eine frühere Reifperiode mitzutheilen. Es wird beschlossen, den Versuch abzuwarten, und späterhin von dem Resultat desselben Kenntniß zu nehmen.

Da zur Vornahme neuer Gegenstände keine Zeit mehr vorhanden ist, so wird die Sitzung geschlossen.

Zweite Sitzung der Weinbau-Sektion.

Am 9ten October 1839.

Nach Vorlesung und Berichtigung des ersten Protokolls hält Herr Schattemann, einen Vortrag über den Weinbau am Fuße der Vogesen, mit Beziehung auf ein hierzu mitgebrachtes Modell*), wie derselbe folgt:

*) Dieses Modell schenkte der Herr Berichterstatter später in die Sammlung der Heidelberger Kreisstelle des Landwirthschaftlichen Vereins.

Der Rebbau in diesem Distrikte, ist ein ganz eigenthümlicher, welcher der Bau auf Kammern genannt wird, diese werden im schweren Boden weiter auseinander und höher angelegt, in leichtem aber enger und niedriger. Von den Setzlingen wird die Unterhälfte wagerecht gegen einander gelegt, die obere aber senkrecht in dem Boden aufgestellt. Jeder Stock erhält drei Bogreben und zwei Knebel (Knoten). Der Dünger wird in die Gräben beinahe unmittelbar auf die Rebwurzeln gebracht. Die Furchen sind mit Rasen überzogen und dienen besonders zum Abzuge des Wassers. Die Rebsorten bestanden früher haupsächlich aus grünen Elblingen (Elbig), Gutedeln, Franken, Treutsch, Traminer und etwas Ruländer und Riesling.

Diese sinnreiche Bauart war dem Klima, der Lage, dem Boden und den besondern Verhältnissen überhaupt sehr angemessen, dies geht schon besonders daraus hervor, daß dieser Bau allgemein eingeführt und schon sehr lange Zeit fortwährend gleichförmig betrieben wird.

Diese Methode hat den doppelten Vortheil, sehr vielen und zugleich zum Theil auch recht guten Wein in seiner Art zu liefern, besonders in warmen und sehr trockenen Jahren, und in Anlagen gezogen, die den für jene Trauben-Gattungen geeigneten Boden haben, deren Lagen der Sonne zugekehrt und vom Nordwinde geschützt sind. Dieses Gewächs ist selbst in solchen ganz trockenen Jahren verhältnißmäßig vorzüglicher als jenes, welches in den hitzigeren Hardtgebirg-Böden gezogen wird, wo die Traubenbeeren dann der allzu großen Trockene wegen gerne abfallen und die Trauben sowohl in ihrem Wachsthume als in ihrer Zeitigung dadurch zurückgehalten werden. Daher rentiren sich unsere Weinberge dann auch weit besser, und die in solchen Jahren gezogenen Weine sind sehr schmalzig und süß, insbesondere die Traminer, welche daher auch sehr geeignet sind mit den Rheinweinen verstochen zu werden.

Unsere gute Traminer bilden sich erst gegen das 10te Jah vollkommen aus und bekommen in vorzüglichen Jahren einen Malaga ähnlichen Geschmack, was besonders bei den 1783er der Fall war, der in den 1790er Jahren bis zu 1200 fl. per rheinischen Stücks bezahlt wurde.

Durch die Lüftung der Wälder ist unser Klima etwas trockener geworden und der Kammerbau ist daher um so mehr einiger Verbesserungen fähig geworden; auch bemerken wir besonders seit einiger Zeit, daß die Frühlinge gewöhnlich später eintreten, selbst

im Jahr 1834 war am 1ten Mai noch das ganze Gebirg des Schwarzwaldes mit tiefem Schnee bedeckt und auf den Gipfeln unserer Vogesen war noch welcher zu bemerken, die Reben hatten noch nicht getrieben, und dennoch fand man, nachdem schon am 10ten Mai eine Juli Hitze eingetreten war, am Ende Mai's Traubenblüthen.

Diese nicht zu verkennende Veränderung des Klimas, bei welcher der Weinbau weit weniger Gefahren ausgesetzt ist, wodurch indessen ganz vorzügliche Weinjahre seltener wurden, wie z. B. das von 1811, wo schon am 1ten März beständiges Frühlings-Wetter eintrat und der ganze Jahrgang bis zum Ende November für den Weinstock günstig blieb, haben uns seit etwa 20 Jahren sehr vielen und mitunter doch auch manchmal sehr guten Wein geliefert wie etwa 1819, 1822, 1825, 1827, 1828, 1832, 1834, 1835 und 1836. Die Folgen davon waren, wie in früheren Zeiten die hohen Weinpreise, daß sich auch jetzt die Weinbergs-Anlagen sehr vermehrten.

Durch die edlern Trauben-Sorten, namentlich durch die Traminer wurden die weichern Sorten in den guten Lagen verdrängt, insbesondere ist der grüne Elbling, unter den früher immer etwas Riesling gelesen wurde, um dessen Wein haltbarer zu machen, durch den Gutedel ersetzt worden, leider werden aber auch wieder häufig Franken in die schweren Boden gepflanzt, die eigentlich nur in die leichteren gehörten.

Zur Ersparung von Zeit und der größeren Deutlichkeit wegen, habe ich zwei Modelle fertigen lassen, um unsern Weinbau auf Kammern und die daran vorzunehmende Verbesserungen zu versinnlichen. Diese Verbesserungen begegnen auch einigen Nachtheilen bei den neuerlich eingeführten Zeilen-Anlagen.

Die Vorzüge bei der Verbesserung des Kammerbaues, bestehen besonders in folgendem:

1) daß eine bedeutende Holzersparung dadurch eingeführt wird,
2) eine beträchtliche Ersparung an Dünger,
3) daß der Bau dadurch bequemer und mithin auch wohlfeiler gemacht wird und
4) daß die Qualität des Weines sehr dadurch verbessert wird, ohne daß die Quantität abnimmt.

Die nähere Auseinandersetzung dieser Vortheile, muß ich um keine Zeit durch Wiederholung unnöthigerweise zu verlieren, auf die Zeit zu verlegen bitten, welche in Heidelberg für die Erklärung der Modelle wird bestimmt werden wollen.

* * *

Bei Vorzeigung des Modelles zeigt es sich, wie genau die dortige Erziehungsart dem meistens feuchten und nassen Boden angepaßt ist. Daher ist die Erde zwischen den Stöcken bedeutend hoch gehalten, während die sogenannten Furchen, die Dienste der Wasserabzüge verrichten, und als solche möglichst tief liegen. Diese Erziehungsart, welche der Vogesen-Gegend eigenthümlich, ist in mancherlei Modficationen noch bis gegen Neustadt an der Hardt zu erkennen, und scheint für solche Gegendeu besonders zu passen, bei denen die Quantität über die Qualität dominirt.

Von Babo hält einen Vortrag über die bis jetzt noch so sehr vernachläßigte grüne Düngung der Reben und die beste Art der Anwendung derselben.

Ueber Gründüngung der Weinberge

Von Kannstadt aus habe ich in das Wochenblatt für Land- und Hauswirthschaft Nro. 34, einen Aufsatz über Anwendung grüner Düngung in den Weingärten gegeben, um diesen wichtigen Gegenstand noch vor unserer Versammlung der Weinproduzenten zur Sprache zu bringen und etwaigen Erfahrunge darüber zu sammeln.

Sollte diese übrigens nicht bedeutende Arbeit, einigen der verehrten Herren nicht zu Gesicht gekommen seyn, so bin ich bereit, denselben vorzulesen.

Da die Versammlung den Wunsch ausspricht, diesen Aufsatz zu hören, so wird derselbe vorgetragen, wie er hier aus besagter Zeitschrift folgt*):

Ueber die Anwendung grüner Düngung in den Weingärten.

In den südlicheren Ländern Europas, in welchen der Weinstock zu Hause ist, wird derselbe der Regel nach nie gedüngt. Man begnügt sich, nur bei der ersten Anlage oder bei dem Einlegen der Rebstöcke eine stärkere Düngung hinzuzufügen; später erhalten besonders jene Weingelände, welche berühmte Weine geben, gar keinen Dünger mehr, sondern werden höchstens mit Erde aufge-

*) Man hält für zweckmäßig, den Aufsatz wörtlich hier einzuschalten, da er manchen Lesern dieser Protokolle entgangen seyn mag, und dennoch zur Vollständigkeit der ganzen Verhandlung gehört.

bessert, die mit Dünger vermengt, längere Zeit und so lange liegen geblieben ist, bis sich der Düngergeruch gänzlich verloren hat. Im Norden befolgt man ein anderes System und man behauptet sogar zu besonders guten Weingegenden, daß ohne hinreichenden Dünger kein guter Wein zu erziehen wäre.

Dieser Widerspruch zwischen dem Süden und Norden ist jedoch nur scheinbar und bei näherer Untersuchung tief in der Natur des Weinstocks begründet. Es hat nämlich die Weinstaude die Eigenschaft, daß sie mit der größten Heftigkeit Säfte aus dem Boden zieht. Man sieht dies im Frühling deutlich an dem Weinen der geschnittenen Stöcke, deren Saftausfließen auf eine Wirkung der Pflanze gleich der eines Hebers hinzudeuten scheint und welches bei keiner andern Pflanze in gleichem Maße angetroffen wird. Natürlich ist es, daß bei diesem vehementen Einziehen der im Boden befindlichen Flüssigkeiten auch diejenigen mitgehen, welche nicht gehörig aufgelöst, noch die Spuren ihres früheren Bestehens im Geruche und Geschmacke, vielleicht auch noch die fauligen ammoniakalischen Ausdünstungen mitbringen, welche bei noch nicht ganz vollendeter Verwesung so häufig sind. Wenn dies bei der Bildung des Traubenstockes als solchen durchaus keinen Nachtheil hat, so erscheint dieser aber um so mehr bei der Traube und in dem von ihr bereiteten Weine, wozu, oft bei uns schon, noch der Uebelstand hinzukommt, daß, je kräftiger ein Traubenstock fortwächst, er eine bedeutend längere Zeit nöthig hat, um seine Früchte zur Reife zu bringen, und diese daher wässerig und zuckerlos bleiben. Durch eine starke Düngung entsteht die Erscheinung eines leicht schwer werdenden, mit Erdgeschmack behafteten Weines, und namentlich bei dem rothen Wein sehen wir noch, daß ganz mager gehaltene Rebstücke nicht allein den dunkelsten, sondern auch den geistreichsten Wein geben.

Diese heftige Safteinziehung muß sich mit der Vermehrung der Lebensthätigkeit des Weinstocks in wärmeren Gegenden immer steigern, wie dies vielerlei Erscheinungen und namentlich jene beweisen, daß auf warmen feuchten Inseln, z. B. auf den westindischen, bis jetzt noch kein guter, sondern immer nur ein geringer wässeriger Wein erzogen werden konnte. Aber hierzu kommt noch eine andere nachtheilig wirkende Ursache, und zwar in der schnellen Zersetzung aller Ueberreste, also auch besonders des vegetabilisch animalischen Düngers, dessen Rudimente und Zerlegungstheile durch die kräftige Vegetation angezogen alle denselben eigenthümliche Gerüche und Ei-

genschaften in besonders hohem Grade mitbringen müssen, welche von der Pflanze selbst dann nicht mehr ganz zerlegt und verarbeitet werden, und wodurch es nicht fehlen kann, daß der hieraus erzeugte Wein durch diese Gerüche verunreinigt und verdorben wird.*)

Anders gestaltet sich die Sache in dem kühleren Norden. Hier fehlt nicht allein die dem Traubenstock in südlichen Gegenden eigene Vehemenz im Wachsthum, sondern es ist auch die Auflösbarkeit des Düngers auf einen Grad heruntergebracht, daß, wenn dieselbe nicht durch besondere Umstände, z. B. ganz frischen hitzigen oder in zu großer Menge angewandten Mist, zu sehr gesteigert wird, solche nicht allein nichts schadet, sondern die im Norden geringer werdende Vegetationskraft der Rebe wohlthätig erhebt und zur besseren Qualität des Weins beiträgt. Es wird daher in den besten nördlicheren Weingegenden, z. B. im Rheingau, das Düngen der Reben als unumgänglich nothwendig angesehen, jedoch die Qualität des Düngers sehr berücksichtigt und am liebsten abgelegener Rindviehdünger angewandt, dessen Auflöslichkeit mit der Einsaugungskraft der dortigen Reben im Verhältniß steht. Dabei wird aber die Triebkraft der Weinberge eben so wenig außer Acht gelassen und, im Falle sich solche außergewöhnlich stark zeigen sollte, erst in längeren Zwischenperioden gedüngt.

In Hinsicht auf die Tragbarkeit der Weingelände findet sich, vielleicht aus Ursache der fehlenden Düngung, ein großer Unterschied zwischen den nördlichen und südlichen Weinbaugegenden, indem z. B. die nördlichen Weingärten Frankreichs fast noch einmal so viel an Wein geben, als die der südlichen Regionen, auch die Tragbarkeit der ungarischen Reben im Durchschnitt bei weitem geringer ist, als z. B. die der unserigen. Sollte einmal bei uns der Winzer besser zu berücksichtigen wissen, was er eigentlich bauen will, ob einen vorzüglich guten Wein bei geringerer Menge, oder nur einen angenehmen trinkbaren bei großer Quantität, so wird die Art und Quantität der Düngung eine der Hauptsachen seyn, auf welche er sein Augenmerk zu richten hat. Bis jetzt wird in den meisten Weingegenden bei uns gewöhnlich gedüngt, ohne die Wirkung der Düngung auf die Weinqualität selbst besonders ins Auge zu fassen.

*) Diese Aufnahme fremder Gerüche durch die erhöhte Lebensthätigkeit findet sich nicht allein bei dem Einsaugen von Düngertheiler, man beobachtet sie in jenen Gegenden schon, wenn stark riechende Pflanzen in der Nähe von Weinreben stehen, daher solche sehr sorgfältig entfernt werden.

Ein Umstand, der mit der Düngung genau zusammen zu hängen scheint, wäre vielleicht sehr beachtungswerth und weiter zu verfolgen. Bei dem vorjährigen Aufenthalt von Schams und einiger Steyermärker Weinbergbesitzer in hiesigen Gegenden, ward es zur Gewißheit, daß in dortiger Gegend Traubensorten gebaut werden, welche hier unter die geringen und verwerflichen gezählt werden. Von bekannten sind hier nur der Tokaier und die verschiedenen Arten von Heinische, von weniger bekannten aber der von Schams selbst erkannte Furmint und Augster zu nennen. Alle diese Trauben tragen hier zu Lande den Charakter besonderer Wäßrigkeit, Mangels an Zuckerstoff und Säure, so daß sie in allen hiesigen Weinbergen in welchen auf Qualität gesehen wird, ausgerottet zu werden verdienen. Warum geben sie aber in Ungarn die guten Weine? Ohne darauf einzugehen, ob dort durch bessere Sorten nicht noch vorzüglichere Weine erzeugt werden könnten, so scheint vielleicht außer dem Einfluß des Climas der Umstand des Nichtdüngens bedeutend mitzuwirken. Jeder hat gewiß die sehr bedeutende Vegetationskraft aller dieser Traubensorten bemerkt. Ihr starker Holzwuchs, ihr dunkelgrünes Laub und selbst ihre große Tragbarkeit und die Ausdauer bei dem Blühen beweist dies hinlänglich, und es wäre wohl der Mühe werth zu untersuchen, ob diese Traubenarten bei uns nicht zu besserer Qualität zu bringen wären, wenn sie in Rücksicht der Düngung mehr dem Gebrauch der südlichen Gegenden gemäß behandelt würden, wobei aber wieder zu erwarten, ob sie bei dieser besseren Qualität nicht den einzigen bei uns von ihnen zu erwartenden Vortheil, nämlich den eines reichlichen Ertrages, verlören und ob sie dann selbst für diesen Zweck nicht durch starktragende, unserer Gegend mehr zusagende Traubenarten, wie Clevner, Burgunder, Ortlieber, Gutedel u. drgl. vortheilhaft zu ersetzen wären.

Der Nichtgebrauch von vegetabilisch animalischem Dünger hat in Frankreich die Compostbereitung mehr ausgebildet, welche mit der Erdedüngung mehr oder weniger verbunden worden ist.*) Als

*) Vielleicht ließe sich aus dem im Würtembergischen so vielfach verbreiteten Gebrauch des häufigen Erdetragens, so wie aus dem in einzelnen Gegenden eingeführten periodischen Verjüngen durch Einlegen auf eine frühere Einwanderung des Weinbaues aus südfranzösischen Gegenden in die Gegenden des Neckars schließen, wodurch zur Zeit der Religionsunruhen in Frankreich der in Schwaben von alter Zeit her bestandene Weinbau in manchen seiner Theile umgebildet worden seyn mag, wie dies auch in manchen andern Gewerben durch die französischen Einwanderer geschah.

Folge einer weiter vorgeschrieben Compostbereitung ist die Jauf-ret'sche Düngerbereitung*) zu betrachten, die, von vielen Seiten übertrieben angepriesen, von andern als unnütz verworfen, in den südfranzösischen Weinbaugegenden von sehr großem Vortheil seyn kann.

In der neueren Zeit suchte man aber auch den Reben durch grüne Düngung aufzuhelfen, und dieser Gegenstand ist so viel ich weiß, bei uns eigentlich noch gar nicht zur Sprache gekommen. Dem ersten Anschein nach scheint er sich in unser Clima nicht zu passen und eher dem Süden anzugehören, in welchem die Düngerpflanzen sich im Winter, in der Zeit, während welcher die Reben ruhen, ausbilden können, in gewissen Verhältnissen möchte die grüne Düngung aber auch bei uns die besten Dienste leisten.

In Arriege säet man auf den dortigen Kalkboden Esparsette und erndtet solche ungefähr zwei Jahre lang. Während dieser Zeit wird der Weingarten nicht gebaut, sondern nur geschnitten und die Lese gehalten. Der Weingarten geht dann etwas zurück, allein wenn im dritten Jahr im Frühling die Esparsette umgebrochen und das Kraut derselben an die Wurzeln der Reben untergebracht wird, so treibt er mit erneuerter Kraft und dieser starke Trieb hält eine ganze Reihe von Jahren an. In andern Gegenden findet man es zweckmäßiger Incarnatklee zu bauen. Diesen säet man in der ersten Zeit des Spätjahrs, ohne das Land aufzureißen. Im Frühling ist er sehr schnell herangewachsen und wird bei dem ersten Hacken untergebracht. Hat man ihn gegypst, so treibt er stärker und düngt um so mehr. Eine dritte Art ist, nach dem ersten Hacken den gewöhnlichen rothen Klee und zwar ziemlich dicht einzusäen, damit er das übrige Unkraut ersticke. Im Monat October muß derselbe gegypst und im nächsten Jahre so viel als möglich in der Nähe der Stöcke untergehackt werden. Ist der Klee im ersten Jahr kräftig genug geworden, so ist es besser, ihn gleich im Spätjahr unterzubringen. Diese Art von Düngung hat sich schon über viele Provinzen verbreitet, und man hat Beispiele, daß ein einziger Weinbergbesitzer gegen 100 Hectoliter **) Kleesamen in seinen Weinbergen in einem Jahr ausstreuen ließ.

---

*) Vergl. Wochenblatt 1837. Nro. 50. Beilage 7.

**) 100 Hectoliter Kleesamen machen etwas über 56 würtemb. Scheffel oder gegen 164 Ctr.

Bei uns wären diese drei Arten grüner Düngung in ihrer ga-
zen Ausdehnung aus dem einen Hauptgrund nicht anzuwenden, we
bei der ersten der Boden Jahre lang, bei der zweiten vom Frühlin
und bei der dritten vom halben Sommer an so von Pflanzen b
deckt würde, daß das Bebauen desselben unmöglich gemacht, da
die Zeitigung der Trauben sehr zurückgesezt würde. Besonders dür
die Anwendung der Esparsette nur da überhaupt stattfinden, w
man sich aus der Qualität der Trauben und des von ihnen erha-
tenen Weins als solchen gar nichts macht,*) diesen vielleicht zu
Destilliren gebraucht nnd das aus dem Rebstücke abfallende Heu al
Nebennutzung hoch anschlägt. Das Verschließen des Bodens, die
Masse des sich in dem Rasen sammelnden Ungeziefers, die größe
Schädlichkeit etwaiger Frühlingsfröste würden den Nutzen dieses Ver-
fahrens an den meisten Orten wieder ausgleichen, und der bessere
Stand eines Weinbergs wäre durch den schlechteren Wein und den
Verlust vieler zu Grunde gehender faulender Trauben theuer erkauft.

Mehr Beachtung verdient das Einsäen von Incarnatklee-
samen. Dieser eignet sich nach mehrfältigen Erfahrungen sehr zur
grünen Düngung. Da die Weinberge trocken und an den wärmeren
vor Frost gewöhnlich mehr geschützten Orten liegen, so würde er sich
dort wohl besser erhalten, als bei seinem seitherigen Anbau auf den
Feldern, wo er mit Recht als frühes Futterkraut von dem sicherern
und ergiebigeren Stoppelroggen verdrängt wird. Aber um seinen
Nutzen ohne Schaden für die Trauben zu gewinnen, dürfte meines
Erachtens nicht im ganzen Weinberg, sondern nur, was bei reihen-
weiser Anlage der Stöcke recht gut auszuführen ist, jedesmal mit
Ueberspringen eines oder zweier zwischen den Zeilen liegender, dem
Bebauen überlassen bleibender Räume die Aussaat gemacht werden.
Daß eine solche Behandlung nicht schaden kann, beweisen die Gegen-
den, in welchen in den Weinbergen Graspfäde gebräuchlich sind,
die, gehörig kurz gehalten, keinen Schaden bringen, aber an wel-
chen die Stöcke immer fetter und wüchsiger stehen als in den zwi-
schenliegenden Reihen. Die Trockenheit des Bodens und der Grad
seiner Triebkraft müßte die Entfernung der Einsaatreihen am besten

---

*) In einem Departement, dessen Namen mir entfallen, wird die Folle blanche gebaut, deren im Anfang lieblicher Wein sich höchstens 6 Monate lang hält.

estimmen. Nur in jenen, leider öfters vorkommenden Jahren, in
velchen im August die Hoffnung wenigstens auf eine gute Trauben-
rndte verschwunden ist und die Rücksicht auf die Qualität des
Weins in den Hintergrund tritt, möchte auch das Ansäen des gan-
n Weinbergs von Nutzen seyn und der nachfolgende bessere Stand
r Reben einen Theil des Schadens ersetzen dürfen, der in solchen
ahren unausbleiblich ist.

Ein gleiches Verhältniß besteht bei der Ansaat von deutschem
Klee, welcher wegen seiner grösseren Triebkraft den zwischenliegen-
em Boden leichter deckt und bei dem daher ein weiteres Auseinander-
alten der Reihen bei nicht aufgegebener Weinerndte nothwendig wird;
s fragt sich aber, ob namentlich in mittleren und geringeren Lagen,
in vernünftig geleiteter Anbau von deutschem Klee nur bloß als Dün-
er nutze, ob er nicht auch einen sehr wichtigen Beitrag zur Futter-
vermehrung abgeben dürfte, ohne daß der Qualität des Weins
geschadet würde. Da sein Nachwuchs in bestimmter Höhe erhal-
en und hiedurch das Beschatten des dazwischen liegenden reinen
und gebauten Bodens genau regulirt werden kann, so dürfte ein
olcher Kleebau vielleicht weniger schaden als die Bepflanzung mit
Dickrüben, Welschkorn u. drgl., welche man selbst an den Wein-
orten von gutem Rufe häufig sieht und wozu die Winzer durch die
eidige Noth getrieben werden, weil sie kein Land für dergleichen
Gewächse weiter besitzen. An der Bergstraße herrscht übrigens häu-
ig der Gebrauch, in umzurottende Weinberge das Jahr zuvor
Klee einzuwerfen, denselben als Futter zu benützen und durch dessen
Wurzeln den Boden zu dem künftigen Umbrechen zu verbessern.

Es versteht sich, daß zu allen diesen Arten von Düngung die
Reihen nicht zu nahe angelegt und die Stöcke auch nicht zu nieder
gezogen seyn dürfen.

Außer den angegebenen grünen Düngungsarten könnte man aber
vielleicht noch mancherlei andere mit Vortheil benützen. So könnte
z. B. in Gegenden, in welchen Graspfade gebräuchlich sind, mit
diesen gewechselt und hierdurch deren Besserung des Bodens nach
und nach über den ganzen Weinberg verbreitet werden. Eben so
wäre es vielleicht nicht unzweckmäßig, im October Lolium perenne
(englisches Raygras) in die Weinberge einzuwerfen, um dieses im
Frühling unterzuhacken. Dieses Einwerfen könnte nach dem zweiten
Rühren geschehen, würde, bis die Trauben eingeheimst sind, die
Erde nicht überdecken, wüchse aber noch stark genug an, um im

Frühling gleich eine hinreichende Narbe zu bilden, welche das Unterbringen lohne.

Im Alterthum schon verbesserte man die Weinberge durch eingesäete Lupinen, welche grün untergebracht wurden. Diese Düngungsart ließe sich vielleicht bei uns mit besserem Erfolge, als die übrigen Arten anwenden, indem sie den Boden der Rebstücke gerade zu der Zeit frei läßt, wann durch seine Bebauung auf die Entwicklung der Trauben am meisten eingewirkt werden soll. Sie würden nämlich gleich nach dem ersten Hacken eingesäet und man ließe sie vegetiren, bis sie eine Höhe von etwa 1½ Fuß erreicht hätten. Zu Ende des Juli oder im Anfang des Augusts wäre alsdann die Zeit der Unterbringung; in ganz heißen trockenen Lagen würden sie bis dahin noch den Boden beschatten, und dies wäre in manchen Fällen ein sehr erwünschter vielfältiger Vortheil, da durch das durch die Sonnenhitze erfolgende Eindörren, namentlich schwerer thoniger Wingertsböden, und die dadurch bewirkte Abschließung der unteren Erdschichten von dem Einfluß der Atmosphäre, sehr häufig das Gelbwerden der Rebstöcke in der ersten Hälfte des Sommers mit zu entstehen scheint. Nur müßte aber zuerst durch Versuche erforscht werden, ob das Faulen der untergebrachten Pflanzenreste, welches gerade mit der weiteren Ausbildung der Trauben zusammentrifft, diesen nicht vielleicht einen übeln Geschmack mittheilen möchte, was jedoch bei der langsamen Zersetzung solcher Pflanzenreste und der geringeren Ammoniakentwicklung hiebei nicht so leicht zu vermuthen ist, als bei animalischen Ueberbleibseln.

Die Lupine eignet sich vorzüglich für den Gebrauch als grüne Düngung, weil sie für sonst nichts verwendet werden kann, also ein Stehlen derselben aus dem Wingert nicht stattfinden wird. Man könnte statt dieser vielleicht aber noch andere Pflanzen, z. B. die Pferd- oder Saubohnen, den Incarnatklee, im Frühling gesäet, den Sommerkohlreps u. drgl., mit Erfolg anwenden, müßte aber bei allen diesen Pflanzen darauf Bedacht nehmen, daß immer ein Zwischenraum zwischen zwei Stockreihen übersprungen würde, um an den Reben selbst die nöthige Arbeiten vornehmen zu können, ohne die Düngerpflanzen zu zertreten und denselben den zu ihrer Ausbildung nöthigen Luftzutritt nicht zu sehr zu schmälern.

Sollte irgendwo in unserer Gegend schon eine größere Erfahrung mit grüner Düngung von Reben gemacht worden seyn, sollte vielleicht in einer Gemeinde ein dahin einschlagender Ortsgebrauch

›estehen, so wäre die Mittheilung davon mit Angabe der näheren Verhältnisse, sowohl in Rücksicht des Bodens als des Rebbaues selbst, von großem Interesse. Der Gegenstand ist noch wenig angeregt, dürfte aber besonders für solche Gegenden wichtig werden, welche bei beschränktem Lande für Futterbau und geringer Viehzucht, den vegetabilisch animalischen Dünger nicht in der Menge anwenden können, als dies das Bedürfniß ihrer Weinberge erfordert.

Man hat zum Düngen der Weinberge auch schon die Holzabschnitte im Frühling, so wie die grünen Triebe im Sommer vorgeschlagen. Alle diese Dinge, obschon von unbezweifelter Wirkung, sind deßwegen n   o leicht anwendbar, weil sie bereits zu sonstigen Verwendungen, (Feuerung und Futter) bestimmt, doch nie zur allgemeinen Anwendung kämen, und namentlich das Rebholz denen, welche es zum Düngen verwenden wollten, sicherlich noch aus dem Weinberg gestohlen würde, wie es der Unterzeichnete selbst erfahren hat.

Diesen Bemerkungen kann ich nichts neues mehr hinzufügen, aber durch Gefälligkeit des Herrn Oberforstmeisters von Dörnberg in Lorsch erhielt ich Nachricht, daß ein Herr Verwalter Krebs von Seeheim einen Weinberg schon seit einer Reihe von Jahren blos durch grüne Düngung, und zwar mit den von den Reben abgeschnittenen grünen Zweigspitzen erhalten.

Auf eine an Denselben gerichtete Anfrage, bezog Er sich auf Nro. 7 des 1838er Jahrgaugs der Großh. Hessischen Zeitschrift, so wie auf Nro. 29 des Jahrgangs 1839, worin Er das Verfahren und den Erfolg seiner Methode angiebt, hatte aber auch noch die Gefälligkeit, dieselbe genau zu beschreiben. Nach derselben wird vom ersten Ausbrechen der Reben an, alles, was an grünen Spizen und Laub gewonnen wird, durch Unterhacken dem Boden wieder gegeben. Die Hauptdüngung geschieht aber zur Zeit des Abgipfelns, im Julius und August. Hier nimmt Herr Krebs die Reben zusammen in die linke Hand, biegt solche etwas auf die Seite, haut sie unter der anfassenden Hand mit einer Sichel möglichst auf einen Hieb ab, wendet dann den Büschel mit den Spitzen gegen rechts, und schneidet ihn mit der Sichel in fingerslange Stückchen, welche in die Zeilen fallen und sogleich untergehackt werden.

Da Herr Krebs sehr viel darauf hält, daß die Zweige und Blätter ganz frisch in den Boden kommen, so läßt er sogleich hinter dem Abschneiden, durch einen Taglöhner das Einhacken derselben besorgen. Er hält übrigens die Rebstöcke sehr niedrig, und scheint

hierbei ganz die richtige Ansicht zu haben, indem ein hohes H[illegible] nicht allein mehr Schatten bringt, sondern auch ganz unnütz i[illegible] Die Arbeit selbst ist leicht, und einmal eingeübt, geht sie so schnell, daß Herr Krebs sich getraut, das Lauben für 2 Taglöhner, wel[illegible] unterhacken, zu besorgen.

Auf diese Art baut Er einen Weinberg schon bereits 6 Jahr, und hält ihn in gutem Stande. Sehr zweckmäßig hat er densel[illegible] früher stark gedüngt, um kräftige Triebe zu erhalten, denn oh[illegible] diese würde er auch kein Düngermaterial bekommen.

Ob sich die Sache in die Länge hin bewähren wird, muß die Zeit lehren. Da nach 6 Jahren von der Anlage her, der Weinberg gerade in voller Kraft steht, und vielleicht auch ohne diesen grünen Dünger bis jetzt noch keinen Nachlaß in der Vegetation zeigen würde, so ist die Wirkung dieser Düngung eigentlich noch nicht erprobt genug, um hierüber ganz gewiß zu seyn. Nichts destoweniger ist aber dieser Versuch höchst interessant, und fordert namentlich in solchen Gegenden zur Nachahmung auf, in welchen man den *Abfall* des Laubens nicht so genau zur Fütterung zusammen hält, und der Trieb des Weinstocks an sich schon kräftig ist. Ob übrigens diese Art grüner Düngung besser oder geringer ist, als die von Lupinen ꝛc., müssen Versuche entscheiden, letzere scheint aber deßhalb vorzuziehen, weil, wenn der Qualität des Weins wegen, die Stöcke keine große Triebkraft haben dürfen, alsdann auch das Material, nämlich die starken Triebe fehlen, dagegen aber eine selbstständige Pflanze, die ohne Rücksicht auf die Weinerzeugung für sich gepflanzt werden kann, jedenfalls ein sicheres Material darbietet. Daher mögte die vorgeschriebene Düngungsart mit der von Incarnatklee, Lupinen oder Saubohnen vortheilhaft verbunden, und gerade durch die Mannigfaltigkeit der grünen Düngersubstanzen vielleicht noch wirksamer gemacht werden können.

Es wäre sehr zu wünschen, daß sich vielleicht noch mehrere Erfahrungen und Notizen über diesen höchst wichtigen Gegenstand sammeln ließen, vielleicht würde sich auch eine Gesellschaft von Weinbau-Freunden zusammen finden, die hierüber Versuche verabredeten, und im nächsten Jahre, wohl nicht über die Wirkung, aber über die Ausführbarkeit derselben berichteten. Holz und Düngerersparung sind zwei Punkte, auf welche jeder Weinbauer hinarbeiten muß, indem sie, namentlich bei geringeren Weinen, deren Erzeugungskosten wesentlich vermindern und dadurch einen geringeren Preis dieses Er-

zeugnisses möglich machen. Von diesem geringeren Preiße hängt aber wieder die größere Consumation ab, und ist diese erreicht, so wird eine Stockung im Weinhandel, wie wir sie jetzt, besonders in den Mittelqualitäten antreffen, nicht so leicht entstehen, und der Weinbauer trotz der Verbreitung des Bieres, sein Erzeugniß ebenfalls absetzen können. Daher möge nicht zu viel gesagt seyn, wenn man behauptet, daß der Stand des Winzers erst dann wieder geborgen und fest steht, wenn er weder vom Waldbau noch von der Viehzucht mehr abhängt, und wir wollen wünschen, daß diese Zeit *bald* erscheinen, und dem Winzer ein besseres Loos als jetzt, bereitet werde.

* * *

Professor Görig bemerkt noch besonders, daß bei dergleichen grünen Düngung vorzüglich auf solche Einsaaten zu sehen wäre, deren Wurzeln nicht tief in den Boden gehen, damit sie nicht mit den Wurzeln des Weinstockes zusammentreffen, daß er daher die Einsaat der Esparsette, welche die Franzosen im Gebrauche haben, am wenigsten zweckmäßig finde. Dieser Meinung sey man auch in Rheinhessen, wo Esparsettebau statt finde, der aber in der Nähe der Weinfelder für schädlich gehalten werde.

Nach mehreren Bemerkungen der anwesenden Herren wird beschlossen:

Daß es sehr zweckmäßig wäre, alle Weinproduzenten aufzufordern, diesem sehr wichtigen Gegenstande ihre besondere Aufmerksamkeit zu schenken, und Versuche hierüber anzustellen, um auf die nächstjährige Versammlung, Resultate, wenigstens über die Ausführbarkeit der grünen Düngung, bringen zu können.

Von Babo hält ferner folgenden Vortrag über die Klassifikation der Traubensorten:

Indem ich mich beehre, den Entwurf eines Traubensystems vorzulegen, will ich die Gründe angeben, warum mir dasselbe in der vorliegenden Form als zweckmäßig erscheint.

Als Laie in der wissenschaftlichen Botanik, habe ich die Untersuchungen über die verschiedenen Traubenarten angefangen, und die großen Schwierigkeiten empfunden, welche dem Liebhaber sich entgegenstellen, wenn er sich bei Aufsuchung und Vergleichung der Rebsorten der streng wissenschaftlichen Unterscheidung und der mannig-

6*

faltigen Kunstsprache bedienen soll. Botaniker vom Fach werden vielleicht eher im Stande seyn, hiernach, namentlich bei den Trauben die verschiedenen Unterarten herauszufinden, aber da die Kennzeichen, wenn sie auch richtig bezeichnen, bei den vielen Spielarten wohl vorhanden, aber oft mannigfaltig und fast unbeschreibbar unter sich abweichen, so mögten ohne Zeichnung oder Anschauung auch die genausten wissenschaftlichen Beschreibungen ihren Zweck nicht erfüllen; kann dies aber den mit der Botanik vertrauten Männern vorkommen, wie sollten sich bloße Liebhaber und Rebbauern hineinfinden, für welche doch eigentlich die Beschreibung und Zusammenstellung der Traubenarten von praktischem Nutzen seyn soll, die sie daher so viel als thunlich kennen müssen, theils um zu wissen, was bereits vorhanden, theils um die ihnen vorkommenden unbekannten Rebsorten richtig beschreiben und einreihen zu können. Daher scheint für uns als Praktiker ein streng wissenschaftlich geordnetes, aber schwerer zu verstehendes System weniger geeignet, als ein leicht verständliches, wenn dieses auch der eigentlichen Weihe der Wissenschaft selbst entbehren sollte, und aus diesem Grunde paßt für uns mehr ein System, welches sich an größere, gleich in die Augen fallende Kennzeichen, hält.

Aber auch für die Erkennung der Traubenarten, vom wissenschaftlichen Standpunkte aus, ist es nicht gut, die Unterscheidungszeichen zu ängstlich genau zu bestimmen, und sich an Merkmale zu halten, welche nur mit Mühe zu erkennen siud.

Was die Spielarten, mit welchen wir es eigentlich zu thun haben betrifft, so besitzen sie oft nur ganz schwache Nüancen der bereits gegebenen Kennzeichen, für welche dann die genaueren Ausdrücke fehlen. Man verliert sich in Unterscheidungen, und wenn man auch hier eingeht, so läuft man namentlich bei den Reben wieder die größte Gefahr, daß diese kleinlichen Unterschiede nur zufällig, und durchaus nicht constant sind, weil dieses Gewächs auf eigenthümliche Weise nach Lage und Standort in solchen kleinen Merkmalen sehr häufig wechselt.

Dagegen muß bei der Auffindung der vorzüglichsten Kennzeichen wieder darauf Bedacht genommen werden, daß durch dieselben jene Traubensorten, welche durch gleiche Formen einer Unterart angehören, nicht zerrissen werden, wie dies bei einigen, namentlich den Systemen von Best und Acerbi der Fall ist und in allen jenen seyn

muß, welche Farbe, Geschmack und dergleichen zu Hauptmerkmalen der Unterscheidung aufgestellt wissen wollen.

Soll daher eine zweckmäßige Reihenfolge für unsere bekannten Traubensorten gesucht werden, so darf solche

a) nicht zu künstlich seyn, damit sie auch von den Laien verstanden und benützt werden kann, alsdann dürfen

b) die angegebenen Kennzeichen selbst nicht zu ausgeführt und ans Kleinliche gränzend genommen werden, damit die Rebsorten selbst sich nach Localitätsverhältnissen etwas freier darin bewegen, und ferner

c) wären für die Reihenfolge selbst nur solche Kennzeichen als Leitfaden zu nehmen, welche die zunächst verwandten Spielarten nicht trennen.

Wird in einem Systeme eine ununterbrochene Reihenfolge beliebt, so kann, wie ich mich durch mehrere Proben überzeugte, nur ein einziges Hauptmerkmal genommen werden. Alle anderen müssen weichen, und sind nicht einmal zu regelmäßigen Unterabtheilungen zu gebrauchen, nimmt man aber eine weniger zusammenhängende Reihenfolge an, so können mehrere der Hauptkennzeichen mit einander vereinigt und hierdurch, freilich mit Unterbrechung der Hauptlinie, die ganze Masse der Rebsorten in kleineren Parthien, in Fächer getrennt werden.

In der erst angegebenen Art einer streng systematischen Behandlung, haben meine geehrten Freunde, Herr Hofdomainenrath von Gock und Herr Garten-Inspektor Metzger, Ersterer nach Elemente, Lezterer nach Frege, deren Systeme weiter ausgeführt und wesentlich verbessert. Aber die praktische Anwendung beider hat bei Aufsuchung, Erkennung und Einrangirung der Trauben-Spielarten namentlich die Schwierigkeit gezeigt, daß die Massen zu groß bleiben, die Beschreibungen aber nicht bestimmt genug seyn können, um den Suchenden nicht in Ungewißheit zu lassen.

Richtet man sich bloß nach der Beerenform und Traubengröße, so sind die Uebergänge zu unmerklich, als daß man mit Bestimmtheit jeder Traubensorte eine eigene, auch von andern Beobachtern wieder zu findende Stelle anzuweisen im Stande wäre; namentlich aber ist die Größe der Beeren viel zu unbestimmt, indem dieselbe nicht allein nach den Jahrgängen wechselt, sondern sich auch viel zu viel nach dem Standort richtet, wie z. B. die Trollinger in den würtembergischen Weinbergen weit kleinere Beeren haben, als die heurigen Rieslinge bei uns, so daß man diese Beerengröße wohl als

relatives Unterscheidungszeichen in einer Rebschule, bei Trauben in verschiedener Lage aber nicht als ein wirkliches und constantes Merkmal betrachten kann.

Nehmen wir mit Herrn von Gock nur die Behaartheit der Blätter, so gerathen wir in die nämliche Unbestimmtheit, besonders da einzelne Kennzeichen, wie die Behaartheit der oberen Blattfläche, wie ich mich seither mehrfältig überzeugte, oft zu ungewiß und schwer kennbar ist, um als gutes Merkmal aufgenommen zu werden. Dieses Merkmal ist zwar an einzelnen Stöcken zu finden, aber dann auch nur fast ausschließend an jenen Blättern, die, wie ich nachher zeigen werde, bei Rebbestimmungen wegen zu großer Unsicherheit der Form in dieser Vegetations-Periode nicht beachtet werden dürfen.

Die Trennung der Trauben in einzelne Fächer ist nicht nur vom wissenschaftlichen Standpunkte aus nicht verwerflich sondern erleichtert auch dem Weinbauern und Laien die Sache sehr, und hat er sich einmal mit der Reihenfolge und den Eigenthümlichkeiten jedes Faches bekannt gemacht, so findet er für alle Traubensorten leicht ihre Stelle, und hat die Vergleichung der Beschreibungen nur bei verhältnißmäßig wenigern Formen fortzusetzen, bis er die rechte Stelle findet.

Um diese Facheintheilung zu bewirken, wurden eigentlich nur die bedeutenderen und wichtigeren Unterscheidungszeichen der bereits angeführten Hauptsysteme vereinigt; es wurde die Traubenform vorangestellt, weil bei der Rebe doch die Frucht als Hauptsache und Zweck ihres Anbaues anzusehen ist. Wir haben hier langbeerige Formen, (welche von der ersten Zeit ihres Ursprungs diese Form erhalten, und sie zur Zeit der Zeitigung nicht verlieren; wir haben rein kugeligbeerige), bei welchen ebenfalls keine Veränderung wahrzunehmen ist, wir haben aber auch solche, die im Anfang etwas länglich, bei größerer Reife mehr rund werden, so daß an den Trauben dieser Spielarten fast immer rundliche und längliche Beeren beisammen zu finden sind.

Diese 3 Hauptformen geben uns nun die 3 Abtheilungen, welche wir nach der Reihe des Ueberganges in

1) Langbeerige,

2) mit kugeligen, ins Längliche spielende Beeren,

3) mit fast rein kugeligen Beeren

trennen.

Um diesen Abtheilungen wieder Unterabtheilungen zu geben, dient nun weiter die Behaarung der Blätter. Bei diesen ist aber folgendes sehr zu berücksichtigen:

Wir haben nämlich zweierlei Arten von Behaarung, die man eine zufällige und eine constante nennen könnte. Die erste rührt nur davon her, daß manche Rebsorten etwas mehr Wolle an den Endspitzen zeigen, und daß die Blätter, wie sie aus diesen Spitzen sich entwickeln, diese Wolle als mehr oder minder feine Haare, gleich einem Ueberzuge noch eine Zeitlang beibehalten, so daß derselbe erst mit der Zeit mehr oder weniger verschwindet, je nachdem er früher stärker oder schwächer war. Starke Regen können ihn auch früher abschwemmen, und daher scheint diese Art der Behaarung zu Hauptmerkmalen, welche doch constant seyn sollen, nicht wohl anwendbar, und vielleicht selbst zu der Behauptung der Gegner des Clementischen Systems Anlaß gegeben zu haben, daß solches auf zu unsicheren Unterscheidungsgründen beruhe.

Die zweite Art der Behaarung wird, zur Zeit und nach der Traubenreife am vollständigsten an jenen Blättern gefunden, die gegenüber und unter den Trauben bis zum 2jährigen Holze stehen. Diese Behaarung ist, gleichsam als Anzeige der vollendeten Ausbildung des Blattes constant, und wenn auch ein Rebstock ungünstig steht, doch immer in der Art anzutreffen, daß deren Daseyn oder Mangel unverkennbar ist, und nicht irre führen kann.

Von dieser Art Behaarung gibt es mehrere Modificationen die sich bald mehr zu dem Filzigen, bald zu dem Wolligen, Zottigen und Rauhaarigen hinneigen. Um aber durch zu feine Unterscheidungen, die vielleicht nicht so constant bleiben dürften, nicht irre geleitet zu werden, habe ich nur 3 Abänderungen unterschieden und zwar

1) Filzige Blätter, die untere Blattfläche zwischen den Nerven und Hauptadern mit langen, spinnewebigen, durcheinander g wirkten Haaren dicht überkleidet.
2) Wolligzottige Blätter. Die Nerven und Adern starkzottig bis rauhaarig, (zuweilen aber auch fast kahl). Auf den Mittelfeldern der unteren Blattfläche ein dünner spinnewebiger, seltener ein aus dicht stehenden kurzen weisen Haaren gebildeter Ueberzug.
3) Fast kahle Blätter. Die Nerven und Hauptadern meist zottig bis rauhaarig, oft auch kahl, die Zwischenfelder aber

ziemlich oder ganz kahl; wenigstens nicht oder kaum bemerklich mit spinnenwebigen oder kurzen Haaren bekleidet.

Auf diese 3 Abänderungen der constanten Behaarung gründen sich nun die Unterscheidnngen und diese wiederhohlen sich bei jeder Abtheilung in gleicher Weise und sind so gestellt, daß die filzigten Blätter den Anfang machen, die fast kahlen zuletzt und die wolligt zottigen aber in der Mitte stehen, so daß in jeder Abtheilung hierin eine Reihenfolge von der stärksten bis zur schwächsten Haarbekleidung beobachtet wird, und in jeder Unterabtheilung wieder die stärkere Behaarung an die Spitze derselben zu stehen kömmt.

Ist bei Uebergängen ein Zweifel, in welcher Unterabtheilung eine Traubensorte sich befindet, so kann sie leicht an den Gränzen zwischen beiden aufgefunden werden, und dieses leicht sich Orientiren mögte vielleicht der größte Vorzug einer solchen Eintheilungsweise seyn.

Das Schema derselben bestünde daher in 3 Abtheilungen und jede Abtheilung wieder in 3 Unterabtheilungen, welche gleichsam als 9 Fächer alle Traubenspielarten aufnehmen, so daß bei 100 Unterarten ohngefähr 10—12 auf ein Fach kommen.

Bei der Einreihung der Sorten in der Rebschule und deren Prüfung nach der Pubescenz ihrer Blätter, stellte sich nicht allein eine ziemlich gleiche Zahl der in jede Unterabtheilung kommenden Unterarten heraus, sondern es fand sich auch, daß die Varietäten jeder Unterart in Rücksicht der Behaarung ihrer Blätter sich fast ganz gleich bleiben, und daß da, wo dies nicht der Fall ist, und zwar in wenigen Unterarten, die Varietäten auch aus anderen Gründen zum Theil nicht zusammen gehören.

Bei der Untersuchung der Traubensorten selbst aber sind unerläßlich noch folgende Regeln zu beobachten:

1) Da die Reben nach Lagen und Standort in der Vegetation oft in das Unkenntliche variiren, so nehme man zur Untersuchung nur Exemplare, welche weder besonders fett noch vorzüglich mager stehen. Beide Zustände sind für jeden nur etwas geübten Rebmann leicht zu erkennen, und bei Beobachtung dieser Regel, werden nicht leicht Irrthümer in Rücksicht der Erkennung der Rebsorten statt finden können.

2) Eine ähnliche Aufmerksamkeit muß auch auf die Beeren angewendet werden. Je üppiger ein Stock ist, desto mehr nähern sich längliche Beeren der rundlichen Form, wenn sie auch eigentlich

nie in die wahre Kugelform übergehen. Sind sie, wie im heurigen Jahre sehr wässerig und aufgetrieben, so wird in der zweiten Abtheilung die ovale Form immer mehr verschwinden. Gleiche Wirkung hat auch ein bedeutend vorgerückter, ungewöhnlicher Grad der Zeitigung, der, nebenbei gesagt, aber auch die Farbe ändert.

3) Da die Blätter nach ihrem Alter in der Form und Behaartheit sehr abweichen, so nehme man zur Untersuchung nur solche, die sich entweder den Trauben gegenüber oder zwischen diesen und dem 2jährigen Holze befinden. Diese variiren nur etwa in der Form nach fetterem oder magerem Standort, bleiben sich aber in der Hauptsache ziemlich gleich.

4) Es ist nicht rathsam, bei Bestimmung von Unterarten zu viel Gewicht auf einzelne kleine Unterschiede zu legen, wie z. B. bei Rieslingen, Sylvanern ꝛc. kleine und große, gelbe und grüne vorkommen. Diese Abweichungen liegen gewöhnlich nicht in der Pflanze, sondern in dem Standort. Da die Rebe durch Zweige vermehrt wird, so können sie sogar in der ersten Zeit der Pflanzung mit übergehen, sie werden sich aber mit der Zeit verlieren und können daher als Bezeichnung einer eigenen Sorte nicht dienen. Dasselbe gilt auch bei den Geschmacksabweichungen, wie z. B. bei Gewürztraminer, Gewürzrieslingen. Mehrere Proben und Verpflanzungen haben bei mir die Unbeständigkeit dieser Eigenschaften hinlänglich erwiesen.

Nach allem diesem darf sich der Traubenkenner niemals ganz rücksichtslos nur an den vor ihm stehenden Rebstock halten, er muß die Nebenumstände erwägen, aber im Grunde ist dies auch nicht bei den Traubensorten allein der Fall; sondern jeder Botaniker muß sich bei Untersuchungen von Pflanzen, ebenfalls nach deren Standort und Ausbildung richten.

Und hiermit beehre ich mich, das nach obigen Grundsätzen aufgestellte System der Beurtheilung unbefangener Sachkenner vorzulegen. Die Leichtigkeit der Einrangirung und der Auffindung unbekannter Traubensorten nach dieser Eintheilnng habe ich selbst geprüft, sollte aber eine zweckmäßigere und richtigere im Laufe der Verhandlungen aufgefunden werden, so stehe ich gerne mit meinem Vorschlage zurück, der ohnehin auch noch mancher Ausdehnung und Ausführung, wenn solche nöthig gefunden werden sollte, fähig wäre.

Staatsrath v. Ledebour und Professor Bischof halten d[en] Entwurf *), einzelne nothwendige Aenderungen in den Benennung[en] abgerechnet, im Ganzen für richtig und sachdienlich. v. Babo ersu[cht] beide Herren, die Berichtigung der Benennungen der Classenordnu[n]gen und der botanischen Kennzeichen zu übernehmen, wozu sie si[ch] bereit erklären.

Garteninspektor Metzger meint, man solle diesen wichtigen Ge[-]genstand nicht so flüchtig, als es der jetzige Augenblick gestattet, behan[-]deln, sondern dafür eine eigene Commission bilden, welche sich im bo[-]tanischen Garten vereinigen, und nach dem vorgeschlagenen System Vergleichungen anstellen solle, um dabei auch die Kennzeichen selbst näher zu bestimmen. Auf seinen Antrag ist Beschluß:

Die fernere Prüfung und Behandlung dieses Gegenstandes ei[-]ner Commission zu übergeben, welche aus den Herren

Staatsrath v. Ledebour,
Professor Bischoff,
Hofrath Ergenzinger,
Professor Görig,
Domainenrath Knaus,
Garteninspektor Metzger,
v. Babo,

bestehe.

Von Frau Leonhardt wird eine Abhandlung vorgelegt, welche sich auf die Bildung eines Traubensystemes bezieht, so wie solche viele sehr interessante Bemerkungen über Rebkultur im Ganzen und in ihren einzelnen Theilen enthält. Da die Zeit zur Vorlesung derselben zu kurz ist, und von mehreren Herren der Schluß der Sitzung wegen vorgerückter Zeit gewünscht wird, so ist Beschluß, diese Abhandlung dem Herrn Staatsrath v. Ledebour und Professor Bischoff zur Begutachtung zu übergeben und solche in das Protokoll aufzuneh[-]men, wenn die Frau Verfasserin nichts dagegen einwendet.

Hierauf wird die Sitzung geschlossen.

---

*) Den Entwurf des Systems hier abgedruckt einzuschalten ist wohl deswegen nicht nothwendig, weil derselbe von der Commission revidirt bei den Se[-]paratverhandlungen über diesen Gegenstand vorkömmt.

Arbeiten der Commission für die Begutachtung des Traubensystems.

Protokoll über die Zusammenkunft im botanischen Garten in Heidelberg.

Am 10ten Oktober 1839.

Zur bestimmten Zeit versammelten sich
Herr Staatsrath v. Ledebour,
" Professor Bischoff,
" Hofrath Ergenzinger,
" Garteninspektor Metzger,
" Domainenrath Knaus,
" v. Babo,

und untersuchen zuerst die Charaktere der Blätter. Man findet sie zur Bildung der Unterabtheilungen geeignet, aber bei den Uebergängen finden sich die Anstände, daß man alsdann nicht recht weiß, wohin die Pflanzen rangirt werden sollen. Es wird daher beschlossen:

1) die Ausbildung des Systems weiter zu verfolgen, und Herrn Professor Bischoff und Staatsrath v. Ledebour zu ersuchen, die weitere Begutachtung des Systems vom wissenschaftlichen Gesichtspunkte aus zu besorgen,
2) daß von Seiten der verschiedenen Theilnehmer, in den Weinbergen Blätter gesammelt und mit Bezeichnung der Charaktere an besagte Herren eingesendet werden sollen,
3) daß man fest bestimmen muß, daß bei der Frage über die Behaarung der Blätter die Behaarung der Nerven und Adern nicht in Anschlag kommen kann,
4) daß bei Bestimmung einzelner Trauben darauf Rücksicht genommen werde, daß man gleiche Zeit-, Vegetations- und Ausbildungsperiode beobachte, um die durch die verschiedenen Alter entstehenden zufälligen Aenderungen in der Blattform ꝛc. und die daraus kommenden Ungewißheiten zu vermeiden.

Daher sollen

1) die Sorten erst zur Zeit der Traubenreife untersucht
2) nur solche Blätter als Kennzeichen genommen werden, welche der Traube gegenüber stehen, oder sich von da bis zum alten Holze befinden,

3) Keine Untersuchung darf an einem zu starkwüchsigen oder einem zu magern Stock vorgenommen werden.

Zur Beglaubigung:
L. v. Babo.

Gutachtlicher Bericht
über den vom Freihern v. Babo vorgelegten Versuch einer systematischen Anordnung der kultivirten Rebsorten.

Aufgefordert von den Mitgliedern der Kommission für Begutachtung der von Freiherrn v. Babo vorgelegten systematischen Eintheilung der kultivirten Rebsorten, zu berichten, in wie weit diese Eintheilung den Forderungen der wissenschaftlichen Pflanzenkunde und überhaupt ihrem Zwecke als systematische Anordnung entsprechen möge, haben die Unterzeichneten die Sache wiederholt einer nähern Prüfung unterworfen, in deren Folge sie sich zu nachstehenden Bemerkungen veranlaßt sehen.

Die Grundsätze, worauf diese Eintheilung beruht, sind den Regeln der botanischen Systemkunde wohl entsprechend. Die Gestalt der Beeren (von deren Beständigkeit wir uns bei der zum Theil abnormen Bildung der Trauben dieses Jahres noch nicht genugsam überzeugen konnten) wäre ganz geeignet zum ersten Eintheilungsgrunde der Rebsorten zu dienen. Jedenfalls wird man zur Bestimmung der Beerenform möglichst lockere Trauben wählen müssen, weil an solche die Gestalt der einzelnen Beeren sich am reinsten erhält und nicht so leicht als bei dichtbeerigen Trauben durch gegenseitigen Druck verändert wird.

Als zweiter Eintheilungsgrund erscheint die Behaarung der Blätter ebenfalls ganz passend, da sie überhaupt ein mehr untergeordnetes Merkmal im Pflanzenreiche bildet. Nach Vergleichung einer Reihe getrockneter und lebender Blätter hat sich zwar herausgestellt, daß die von der Pubescenz entnommenen Charaktere nicht immer sehr bestimmt und scharf ausfallen, aber wenn man nur die mehr konstante Behaarung auf der untern Fläche derjenigen Blätter, welche jedesmal einer Traube gegenüber oder tiefer hinab an den

Trieben vorkommen — im Auge behält, so wird man sich doch dieses Merkmals, in Ermangelung eines besseren, bedienen können. Einige Uebung und die fortgesetzte Vergleichung vieler Blätter aus den verschiedenen Unterabtheilungen des vorgeschlagenen Systems lassen endlich mit ziemlicher Sicherheit die drei hier angenommenen Arten der Behaarung unterscheiden, so wie überhaupt die von Freiherrn v. Babo in seinem Vortrage angegebenen Regeln bei Untersuchung der Rebsorten ja nicht außer zu Acht zu lassen sind.

Man wird freilich hie und da auf Abweichungen stoßen und z. B. bei einer Unterart zuweilen eine Spielart finden, die ihrer Behaarung nach in einer andern Unterabtheilung zu suchen wäre; aber solche einzelne Ausnahmen können keinen triftigen Einwurf gegen die Brauchbarkeit dieser systematischen Uebersicht begründen, weil dergleichen bei allen botanischen Systemen vorkommen und die Natur sich überhaupt in unsere Systeme nie ganz fügen will. Es können die durch solche Abweichungen entstehenden Zweifel ziemlich dadurch gehoben werden, daß man die Ausnahmen bei der Einreihung der Traubenspielarten jedesmal an derjenigen Stelle des Systems anzeigt, wo man veranlaßt seyn könnte, dieselben zu suchen.

Die ganze Eintheilungsweise ist, wegen der Wiederholung der gleichen Charaktere in jeder der drei Abtheilungen, sehr einfach und leicht faßlich. Daher scheint sie auch zu dem Zwecke, wofür sie bestimmt ist, recht gut geeignet, und verdient allerdings als Grundlage einer Klassifikation der Rebsorten alle Empfehlung. Es wäre demnach zu wünschen, daß von geübten Rebkennern die Einreihung der bekannten Spielarten des Weinstocks nach dem vorliegenden Schema vorurtheilsfrei geprüft und später bestätigt oder berichtigt werden möchte.

Heidelberg, den 8ten Dezember 1839.

Ledebour.
G. Bischoff.

Erklärung
der in der nachfolgenden Uebersicht der Traubenspielarten vorkommenden Ausdrücke.

I. Längliche Beeren: von Gestalt eines etwas in in die Länge gezogen Eyes oder eigentlich eines Ellypsoides.

II. Kugelige, in das Längliche spielende Beeren, die Mitte haltend zwischen der vorigen und folgenden Gestalt, eigentlich kugelig oval.

III. Kugelige Beeren: von ziemlich reiner Kugelgestalt.

---

1) Filzige Blätter: die untere Blattfläche zwischen den Nerven und Hauptadern, mit langem, spinnenwebigen, durcheinander gewirrten Haaren dicht überkleidet.

2) Wollig-zottige Blätter: die Nerven und Adern stark zottig bis rauhhaarig (zuweilen aber auch fast kahl) auf den Mittelfeldern der Blattfläche ein dünner spinnenwebiger, seltner ein aus dichtstehenden, kurzen, weichen Haaren gebildeter Ueberzug.

3) Fast kahle Blätter: die Nerven und Hauptadern meist noch zottig bis rauhhaarig, die Zwischenfelder ziemlich oder ganz kahl (wenigstens nicht oder kaum bemerklich mit spinnenwebigen oder kurzen Haaren bekleidet)

* * *

Bemerk. Die wollig-zottigen Blätter stellen eigentlich eine Uebergangs- oder Mittelstufe zwischen 1 und 3 dar. Darum sind ihre Merkmale etwas schwankend und es werden in den darauf gegründeten Unterabtheilungen zuweilen Ausnahmen vorkommen.

Systematische Uebersicht der Trauben-Spielarten, nach der Beerenform und der Behaarung der Blätter*)

A. von Vitis vinifera.

I. Abtheilung.

Beeren entweder eine rein oval, oder in der Form eines in die Länge gezogenen Eyes).

I. Unterabtheilung.

Blätter filzig.		Wein- und Tafeltrauben von Babo und Metzger. Seite.
I. Unterart.	Eicheltraube.	
1te Spielart.	Blauer Eicheltraube	174
II. Unterart.	Marrokaner.	
1te Spielart.	Blauer Marrokaner	176
III. Unterart.	Bronnertraube.	
1te Spielart.	Weißer Bronnertraube	205
2te „	Blauer „	203
IV. Unterart.	Lahntraube.	
1te Spielart.	Frühe weiße Lahntraube	184
V. Unterart.	Folle.	
1te Spielart.	Weiße Folle.	—

Anmerkung. Gehört noch hierher Schwarzer Malvoisier, welcher unter den Malvoisiers in der zweiten Unterabtheilung zu finden ist.

II. Unterabtheilung.

Blätter, wollig-zottig.

I. Unterart.	Carignant.	
1te Spielart.	Blauer Carignant	—

*) Es wurden hier nur diejenigen Traubenarten aufgenommen, deren Blätter genauer untersucht werden konnten. Der Bequemlichkeit halber steht bei den meisten die Seite des von Babo und Metzger'schen Traubenwerkes. Wo diese fehlt, ist die Sorte erst nach dem Druck desselben gefunden worden.

		Seite.
II. Unterart.	**Charge Mulet.**	
1te Spielart.	Blauer Charge Mulet	—
III. Unterart.	**Malvoisier.**	
1te Spielart.	Früher weißer Malvoisier	197
2te „	Später „ „	188
3te „	Schwarzer Malvoisier	—
IV. Unterart.	**Blussardt.**	
1te Spielart.	Weißer Blussardt	202
2te „	Blauer „	201
V. Unterart.	**Mezgertraube.**	
1te Spielart.	Blauer Mezgertraube	—

Gehören hierher: 1) Blauer Damascener, unter den Damascenern,

2) Grüner Orleans, unter Orleans, welche Traubenart aber überhaupt noch näher zu untersuchen wäre.

III. Unterabtheilung.

Blätter fast kahl.

I. Unterart.	**Damascener.**	
1te Spielart.	Früher weißer Damascener	180
2te „	Später „ „	181
3te „	Blauer Damascener	178
4te „	Weißer Muskatdamascener	181
II. Unterart.	**Orleans.**	
1te Spielart.	Grüner Orleans	193
2te „	Gelber „	189
III. Unterart.	**Verjus.**	
1te Spielart.	Weißer Verjus	175
IV. Unterart.	**Seidetraube.**	
1te Spielart.	Frühe gelbe Seidetraube	194
2te „	Grüne „	196
V. Unterart.	**Corsicaner.**	
1te Spielart.	Rother Corsicaner	197
2te „	Blauer „	198

II. Abtheilung.

Beeren kugelig, ins längliche spielend.

I. Unterabtheilung.

Blätter filzige

II. Unterabtheilung.

Blätter wollig zottig.



III. Abtheilung.

Beeren kugelig.

I. Unterabtheilung.

Blätter filzig.

II. Unterabtheilung.

Blätter wollig zottig.

B. Vitis Labrusca.

I. Abtheilung.
Beeren, länglich.

I. Unterabtheilung.
Blätter, filzig.

Bemerkung. Da sich mehrere Spielarten der Vitis Labrusca zu verbreiten anfangen, so möge der Versuch, sie gleich jenen der Vitis vinifera zu ordnen, nicht überflüssig scheinen. Indessen müssen sich erst weitere Beobachtungen zeigen, inwiefern von dieser Traubenart solche Abänderungen zu erwarten sind, daß sie die für die Vitis vinifera vorgeschlagenen 9 Fächer wirklich ausfüllen dürfen.

Gutachten

über die von Frau Leonhardt aus Mannheim, eingesandten Bemerkungen über die Aufstellung eines Trauben-Systems und über die Beseitigung der in der Nomenklatur der deutschen Obstarten herrschenden Verwirrung.

Madame Leonhardt, geborene Schuhmacher, spricht in Ihrer Abhandlung über die systematische Eintheilung der Rebsorten die Meinung aus, daß die Abtheilungen der Systeme nicht mit einzelnen Kennzeichen, sondern vielmehr mit der Gesammtheit aller Charactere entworfen werden müssen; sie will also die Rebsorten nicht nach Art eines künstlichen Systems, sondern nach einer natürlichen Methode ordnen. Zu diesem Zwecke hat sie die unter sich verwandten Sorten in eine Abtheilung zusammengestellt, welche sie „Familie" nennt. Solchen Familien stellt sie vor der Hand 15 auf, ist jedoch der Meinung, daß künftighin, wenn mehrere Sorten bekannt seyn würden, die Zahl dieser Familien vermehrt werden dürfte. (Beiläufig sey bemerkt, daß der Ausdruck „Familie" welcher zu vermeiden, durch „Abtheilung" zu ersetzen seyn möchte.) Hiermit verbindet sie einen anderen Vorschlag, welcher sich auf die Nomenklatur bezieht, indem sie jeder Familie einen allgemeinen Namen giebt, und jeder Sorte (oder wie sie sich ausdrückt, jedem Familiengliede) einen besondern Namen hinzufügt, um sie von den übrigen Sorten in der betreffenden Familie zu unterscheiden.

Ob es bereits an der Zeit sey, eine solche natürliche Anordnung der Rebsorten zu erhalten, und ob namentlich die von der Verfasserin vorgeschlagene Anordnung den Forderungen, welche an eine solche gemacht werden müssen, entspreche, darüber enthalten die Berichterstatter sich jedes Urtheils, theils, weil es ihnen an der dafür nöthigen Detail-Kenntniß fehlt, theils auch weil die Charaktere der „Familien" nicht angegeben sind.

Allein nach allgemeinen botanischen Rücksichten betrachtet, können die Berichterstatter nicht umhin, die erwähnte Abhandlung der größten Aufmerksamkeit zu empfehlen. Sie haben darin mit wahrem Vergnügen sehr richtige physiologische Ansichten gefunden, welche auf höchst sorgfältigen, genauen und geistreich zusammengestellten Beobachtungen beruhen, so daß sie es für sehr wünschenswerth halten, die Ver-

fasserin möge aufgefordert werden, ihre Ansichten und Erfahrungen ausführlicher darzulegen.

Heidelberg, den 10ten October 1839.

G. Bischoff.
Ledebour.

Einige Bemerkungen

über die Aufstellung eines Traubensystems und über die Beseitigungen der in der Nomenclatur der deutschen Obstsorten herrschenden Verwirrung.

Unter dieser Aufschrift hat der Vorstand der Landwirthschaftlichen Unterrhein. Kreis-Stelle, Freiherr von Babo, im Landwirthschaftsblatt No. 29. u. 30. am 19ten und 26ten Juli d. J. den Wunsch um Beiträge für obengenannten Zweck ausgesprochen.

Es sind zwar nur Männer eingeladen, aber die Liebe für Naturwissenschaft ist an kein Geschlecht gebunden, bei ihr kömmt es nur auf Wahrheit an. — Seit mehr als 50 Jahren bin ich, und mit Vorliebe, Landwirthin, und verdanke dieser Beschäftigung viele zufriedene Stunden.

Nun wohne ich in meiner Vaterstadt Mannheim, in einem Garten, dessen Hauptpflanzungen Reben sind, von denen ich 150 bis 160 verschiedene Sorten besitze, und woran ich seit 1804, also seit 35 Jahren sammle. Früher war ich im Besitz eines Landgutes an der Bergstraße, das mich vielseitig beschäftigte. Bei meinen Arbeiten gehörte die Obstkultur meinen Erholungsstunden an. Ich hatte eine Baumschule von 12,000 bis 15,000 Stück, und suchte das edelste Obst, das ich erreichen konnte, anzupflanzen, um es einheimisch zu machen und um es kennen zu lernen. Bei den Reben fand ich aber mehr als bei allen andern Zweigen des Obstes, eine unzählige Menge von Namen und eine wahrhaft babylonische Verwirrung derselben in der Anwendung. Unter vielen Kosten, Sach- und Zeitverlust, bekam ich unter den verschiedenartigsten Namen, die nämlichen Früchte von verschiedenen Orten und um theure Preise, oft Unwerthes, Gemeines oder längst Bekanntes, was man aber bei jedem Rebstock erst nach 4 bis 6 Jahren Zeitverlust erkennen

konnte, und so entmuthigend dies ist, so setzte ich doch meine Bemühungen fort, diesen Zweig des Obstes kennen zu lernen.

Seit vielen Jahren suchte ich auch an dem Chaos dieser Namenverwirrung zu ordnen, und vorerst bloß zur eigenen bequemeren Uebersicht eine Vereinfachung der Namen, die auf Charaktere der Natur gegründet sind, ohne welche Bleibendes in der Benennung unmöglich ist, und war auch so glücklich, diesen Zweck auf eine Art zu erreichen, die mich vollkommen befriedigte, so daß ich glaube, daß eine größere Vereinfachung der Namen nicht wohl möglich ist, weswegen ich mich auch zur Einsendung meiner Ansicht verbunden fühle.

Zwei Monate war ich krank, und konnte erst seit wenig Tagen außer Bett seyn, weshalb ich nur die äußern Umrisse der Ansicht geben kann, deren spätere Vollendung ich mir vorbehalte.

§. 1.

Wie ich meine Rebarten ordnete.

Linné gab uns nur eine Traube, einen Apfel, Birne, Kirsche, Pflaume rc.; sein System, welches das große Ganze umfaßte, erlaubte nicht mehr, indessen stellt uns die Natur in jedem dieser Zweige für sich eine Menge Verschiedenheiten dar, die im Geschmack der Früchte, in ihren Formen, ihrem Saftgehalt, in der Färbung, in ihren Blättern und in ihrer jungen Rinde klar und wesentlich verschieden sind, und dies erstreckt sich selbst auf die Kerne, nicht nur in den Arten, sondern auch in den Abarten. Wir besitzen also in jedem dieser Zweige Zeichen genug, um ordnen zu können.

Hierauf stellte ich bei meinen Rebarten alle einzelnen, die sich im organischen Bau ihrer Blätter, im Bau und Saftgehalt ihrer Früchte gleichen, zusammen und gab diesen nahen Verwandten den Namen von Familien- und Familiengliedern.

Nicht die Früchte allein beweisen uns diese Aehnlichkeit (denn viele Früchte gleichen sich bei sehr verschiedenen Blättern und Säften) sondern der Fruchtbau und vorzüglich der Saftgehalt und die Blätter müssen sich gleichen, womit auch das junge Holz übereinstimmt und wobei die einzelnen nur in feinen Abstufungen als Glieder der Familie sich unterscheiden. Ich bedarf nur drei Zeugen, die sich weder bestechen noch unterdrücken lassen, für den Heimathsschein

eines Rebstockes zu seiner Familie, die Blätter, die Früchte und das Holz, und nehme meine Kennzeichen von allen Theilen des Rebstocks im Verein. Die organische Bildung der Blätter und der Saftgehalt der Früchte stehen auch nach ihrer Natur in der innigsten Uebereinstimmung, wie ich §. 3. bei Betrachtung der Blätter näher darlegen werde.

Daß diese Aehnlichkeiten vieler einzelnen vorhanden sind, beweisen uns die Muskateller und Gutedel, Elblinge und Oestreicher, die man nach der nämlichen Uebereinstimmung, die ich aufsuche, bereits längst zusammen gestellt, und darin schon große Namensvereinfachung erreicht hat, ohne den Weg weiter zu verfolgen. Ob aber ein anderer Weg Vereinfachung gewähren kann, bezweifle ich.

Alle Glieder einer Familie haben nur einen Hauptnamen mit einander gemein, wie Rieslinge, Orleans, Muskateller ꝛc. und jedes Familienglied hat noch einen Beinahmen, welcher die Eigenschaft bezeichnet, wodurch es sich von den übrigen Gliedern der Familie unterscheidet, nämlich die frühere und spätere Reifezeit; die Verschiedenheit der Farben, die Größe der Frucht und der Beeren, und was sie sonst noch Eigenthümliches haben.

Bei der Auswahl der Namen suchte ich diejenigen, die schon am meisten bekannt, also allgemeiner sind, von irgend einem Familienglied als Namen für die ganze Familie anzunehmen, wie Riesling, Orleans ꝛc. und da alle Familienglieder in ihren Naturanlagen sich gleichen, so weiß man dann einstweilen, was man von den übrigen Gliedern der Familie zu erwarten hat.

Alle bisherigen Traubennamen sind willkührlich und unvollkommen; richtige Namen sind nur solche, welche die Eigenschaften der Sache nach den Abstufungen eines Hauptsystems näher bezeichnen. Allein diese können wir nicht eher erreichen, bis alle über die Erde verbreiteten Rebarten zu einem Ganzen geordnet sind, was zwar weit aussehend, aber nicht unerreichbar und immer nothwendig ist, wenn ein System fürs Ganze gegeben werden soll. — Bis dahin kommt es darauf an, daß man sich bei den vorhandenen über die passendsten Familiennamen verständigt, sie einstweilen feststellt und allgemein macht. Benennungen, die nicht allzufremd und zu gelehrt klingen, sind vor der Hand die gemeinnützigsten.

Von 150 bis 160 Verschiedenheiten, die ich besitze, habe ich bis jetzt ohngefähr 100 ordnen können, und in 15 Familien, also unter 15 Namen untergebracht, laut anliegendem Verzeichniß meiner Rebsammlung.

Hiernach fallen nicht nur alle die verschiedenen besonderen Namen, welches jedes Familienmitglied bisher besaß, und die sie untereinander selbst entfremdeten, sondern auch alle die vielen Doppelnamen, und nach meiner Einsicht die ganze Verwirrung hinweg, die bisher auf den Rebnamen lastete.

Ausser den 15 Familien die bereits geordnet sind, habe ich noch vier Rubriquen, in welche ich die noch nicht geordnete nach den Farben eingetheilt habe, weiß, blau, hellroth, und in der Farbe noch unbekannte, die ich zusammen einstweilen Heimathlose nenne. Bleibt mir Zeit und Gelegenheit, wozu auch gehört, daß reife Früchte, neben vollkommen ausgebildeten Blättern vorhanden sind, so werden auch sie ihre Familie noch finden, möglich daß alsdann noch neue Familien entstehen, und überhaupt wahrscheinlich, daß noch vieles von dem was ich zu ordnen suchte, und was nur noch erste Skizze ist, künftig noch veränderten Ansichten unterliegen wird, die aus eigner besserer Ueberzeugung oder aus den Bemerkungen einsichtsvoller Sachkenner hervor gehen. Naturebobachtungen lassen sich nicht übereilen, und können auch nicht zu jeder Stunde vorgenommen werden, schon weil die Pflanzenentwicklung an die Zeit gebunden ist, und die Sache die man prüfen will, nicht immer in der gehörigen Bildungsstufe stehet, aber auch weil unser Gemüth nicht immer den reinen Frieden genießt, der zur Beobachtung des Wahren so nothwendig ist.

Obwohl ich nun in Ansehung der Zusammenstellungen in Familien, nur eine Skizze geben kann, so glaube ich doch daß die darauf verwendete Zeit nicht verlohren ist; wäre ich jünger so würde ich noch zugewartet haben, aber der Tag hat sich geneiget, mit 73 Jahren will es Abend werden, so übergebe ich einstweilen was ich vermag, damit wenn es wahres Wahres enthält, dies nicht verlohren gehet.

Bei meiner Eintheilung in Familien und Familien-Glieder, glaube ich übrigens auf rechtem Wege zu seyn, dessen Verfolgung zum Ziel führen dürfte. Meiner geringen Einsicht nach, die ich beßerem Urtheil unterwerfe, können wir das, was nach Linné nur einen Theil einer Klasse ausmacht, in den Abtheilungen nicht wieder mit dem Namen der Klasse belegen. Und da die einfache Abtheilungen in Familien und Familien-Glieder, genügt, und genügen würde, selbst wenn alle über die Erde verbreitete Rebarten auf einen Punkt vereint wären, so glaube ich die Wahl dieser Benennungen gerechtfertigt, nur durch Einfachheit kann die Gemeinnützigkeit erreicht werden.

Nach dieser summarischen Uebersicht, wollen wir nun die Charaktere der Früchte, des Laubes und des Holzes betrachten.

§. 2.

Die Früchte.

Die Natur wirkt immer von einem Lebenspunkt auf alle Theile bis zu den äußersten Enden des Ganzen, von dort gehet die Saftbewegung wieder auf den Anfangspunkt zurück, ihre Mechanik ist eben so bewunderungswürdig, wie ihre noch unergründete Chemie, in unbeachteter Stille schreiten ihre Lebensverrichtungen fort, und assen uns die Wunder ihrer ununterbrochenen Thätigkeit nur in den fortschreitenden Ausbildungen und vollendeten Darstellnngen ihrer erreichten Lebenszwecke sehen. Aber der Saft, der das Leben bewegt und ausbilden hilft, ist für die ganze Pflanze sicher nur ein und dasselbe (wie das Blut bei den Thieren), aus dem sich die verschiedenen Stoffe, wie sie jedem Theil nothwendig sind, absondern trotz dieser Verschiedenheit ist aber, durch die Einheit des Lebenssaftes eine Uebereinstimmung zwischen Blatt, Fruchtstoff und Holz bedingt.

Im Vorhergehenden habe ich gesagt, daß ich die Frucht in ihrem Saftgehalt und in dem Bau ihrer Veräſtungen, bei der Zusammenstellung vorzüglich berücksichtige.

Bei der Größe der Früchte, Größe und Form der Beeren, scheint sich die Natur einen eignen Spielraum vorbehalten zu haben, so wie bei der Verschiedenheit der Farben und Reifezeiten, und stellte uns selbst in den längst anerkannten Familien der Gutedel und Muskateller dar, aber auch bei meiner neuen Familie der Orleans mit mehreren andern, die nach Blatt und Fruchtstoff zusammen gehören. Die Beweise finden wir, bei den Gutedeln, in der großen und kleinen Perle, beide haben größer und kleinere Früchte und Beeren, als die übrigen Gutedel. Bei den Muskatellern: im großen braunen, im spanischen Muscadin, im Muskat Alexander, und im Ei-Muskateller; sie haben neben dem Muskateller-Geschmack und Muskateller-Blatt, größere Früchte und Beeren als die übrigen Muskateller, und der letzte auch ovale Beeren. Bei meinen Orleans sind Früchte die kaum die Größe eines edlen Rieslings haben, neben andern die stufenweise in steigender Größe, bis zum sehr großen kommen, in weiß, blau, und hellrother Farbe, und mit runden und ovalen Beeren, die dem Blatt- und Fruchtstoffe nach, alle zusammen gehö-

ren. Größere Sammlungen als wir jezo besitzen, würden uns größere Beweise darstellen.

Die Familienglieder habe ich nach ihren Farben abgetheilt und nach ihrer Reihenfolge aufgestellt und wenn sich, wie es bei größeren Rebsammlungen zu erwarten bleibt, die Exemplare der Familien vermehren, so bedürfen sie dann noch eine besondere Abtheilung nach der Form der Beeren, zum Beweis: Orleans mit runden Beeren, mit länglichen. Bei beschränkter Zahl läßt sich diese Rubrik durch alle Familien nicht aufstellen, die größeren und kleineren Beeren dabei sind nur Unterscheidungs-Zeichen der Familien-Glieder für sich, die bei jedem blos der Erwähnung bedürfen.

Aber der Stoff des Saftes, und die Art der Fruchtbildung ist bei jeder Familie sich gleich. Bei den ebengenannten Familien haben die Gutedelbeeren vielen gummiartigen Stoff; die Muskateller mehr; die Orleans noch mehr; mit wenig vorherschender Weinkraft.

Diesen gummiartigen Stoff (verdickter Pflanzenschleim) haben mehr oder weniger alle Trauben und Traubenblätter; wo er in Menge vorhanden ist, kann man die Beeren zerschneiden, ohne daß der Saft fließt, die Kerne liegen dann wie in einer Gallerte da, selbst noch im zweiten Reifegrad, er verwandelt sich jedoch nach und nach in Zucker, nach Maas der Wärmegrade die er genießt, und wird im dritten als höchsten Reifegrad, syrupartig fließend.

Früchte mit weniger gummiartigem Stoff haben schon in der ersten Reifezeit fließenden Saft, und wenn die höhere Reife-Grade den Gummi in Zucker umwandeln, wird er etwas klebend verdickt ꝛc.

Eine gründliche Darstellung der Abstufung des Saftgehaltes nach bestimmten Graden des klimatischen Einflusses, bedarf chemischer Unterstützung, und bedeutend größere Sammlungen als wir jezo besitzen.

§ 3.

Das Reblaub.

Die Frucht allein genügt nicht zur karakteristischen Eintheilung der Rebarten in Familien: das Blatt muß dabei seyn, und seine Karaktere sind viel bestimmter als die der Früchte; viele Früchte gleichen sich äusserlich, deren Blätter sehr verschieden sind, sind aber die Blätter verschieden, so sind es auch die Säfte der Früchte, und sie gehören dann in verschiedene Familien, denn die Blätter sind die Werkstätte wo die Säfte der Früchte, und die Ernährung aller Theile der Pflanze zubereitet werden, sie sind die Lunge und der Magen der Pflanze, ein an Sonne und Luft ausgebreiteter zarter Destilirappa-

rat, die in ihren eigenthümlichen Formen, und in der Wolle und den Haarröhrchen womit sie besetzt sind, die Werkzeuge besitzen die der Pflanze nöthige Stoffe aus der Atmosphäre einzusaugen, nach der noch unergründeten Chemie der Natur, die Säfte zu bereiten, das Ueberflüssige auszuhauchen, jedem Theil der Pflanze das nothwendige zuzuführen, und im Verein mit den Wurzeln die Saftbewegung zu beleben, sie sind nicht blos zur Zierde als müssige Theile da, schon der wichtige Zweck der Pflanzen-Ernährung und Ausbildung, welchen die Blätter so sichtbar zu erfüllen haben, mahnt uns ihnen eine besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

In den Blättern liegen auch immer die übereinstimmende Theile mit den Früchten und der jungen Rinde der Pflanze, und in den großen wie in den feinsten Kanälen, welche uns die Rippen und das Netzgewebe und den Stoff der Blätter darstellen, die Harmonie mit den Hüllen und den Säften der Früchte, denen sie ihre Nahrung zuführen, und selbst mit ihrer Farbe, Pflanzen mit glänzenden Blättern, haben auch eine glatte junge Rinde, und Früchten mit panachirter Schaale, wie die der sogenannten Schweizerhosen-Birn, haben auch die nämlichen Farbenstreifen in der Rinde und den jungen Blättern, so haben alle Rebstöcke mit starkglänzenden Blättern Früchte deren Saft in dem Maaße gummiartigen Stoff haben, als dieser Glanz mit einer gewissen Dicke und Consistenz vorhanden ist.

Oft ist aber der Blattglanz und Gummi-Stoff im Blatt, auch stark mit Wolle und Haarröhrchen gedeckt, nur der näheren Prüfung sichtbar, und die Früchte haben doch die nämliche Menge Gummi-Stoff (verdickten Pflanzenschlein), wie es bei den Rosinen der Fall ist, die Natur wirkt immer übereinstimmend in allen ihren Bildungen, jedes einzelne Leben ist ein Ganzes für sich, dessen Theile in der innigsten Harmonie stehen. So verkünden uns, wenn die Trauben bald ihre Reife erreichen, bis zu deren Vollendung, solche auch die Farben der Blätter, die Farben der Früchte, sie haben bei roth und blauen Trauben ein schwächeres, helleres oder dunkleres Roth und Rothblau im Blatt, und bei Früchten mit färbendem Saft, noch eine stärkere Färbung der Blätter, auch die gelb absterbenden Blätter, welche den weißen Früchten angehören, verkünden sicher, wie auch die rothfärbenden Blätter (wo beinahe eine jede Familie ihre eigenthümliche Zeichnung und Schattirung darstellt), bei dem Absterben eine Eigenschaft des Fruchtstoffs. Naturforscher die Chemiker sind, können dies näher ergründen während die andern nur die

Erscheinungen, und ihre sich immer gleichbleibende Uebereinstimmung darlegen können.

So hat auch bei den Reben eine jede Familie ihre eigenthümliche Blattform, Blattfärbung (mehr oder weniger dunkel im Grün des zarten Laubs, zuweilen selbst zweierlei Grün, auf der untern und oberen Blattfläche), Schattirungen, Netzgewebe im Blatt und organische Bildung des Blattes überhaupt. Am meisten charakteristisch, und für mich eine eigne Schönheit, ist die Entfaltung der Rebenknospe, bis zur Darstellung der Herztriebe, von 6 bis 10 Zoll Länge mit den Scheinen, es ist das Miniatur-Gemälde des Rebstocks mit seinen Früchten, so weich und zart im Bau, und doch so selbstständig aufstrebend, so lieblich gefärbt, bei jeder verschiedenen Art verschieden bemahlt, und mehr oder weniger schattirt, mit mehr oder weniger, oder keiner Wolle und Haarröhrchen besetzt, in jeder Art und Abart immer sich gleichbleibend. Die Familienglieder haben auch hier wieder alle die Familienähnlichket mit ihren feinen Abstufungen, welche die Eigenthümlichkeit der einzelnen Glieder bezeichnen. Wir sehen hier, wo sich die Keime aller Theile entfalten, die größten Verschiedenheiten vor uns in den Farben, im Glanz, in den Formen, im Bau der organischen Bildungen, und im ganzen lieblichen Verein die Keime, durch die einst das ausgebildete Blatt, jedes in seiner Art, die ihm bestimmten Lebensverrichtungen zu erfüllen hat, und selbst die dickeren oder feineren Blüthenknospen, verkünden uns die dickeren oder feineren Hüllen der Beeren und ihre Größe, feinhäutige Beeren haben feine Blüthenknospen und Fruchtbouquets 2c., überall finden wir Uebereinstimmung in den Bildungen.

In den Stufen, wie das Blatt sich ausbildet, folge ich beobachtend dem halb ausgewachsenen, dem ausgebildeten, und dem absterbenden Blatt, jede Stufe ist belehrend, und zeigt uns endlich in der fortschreitenden Ausbildung, daß die älteren Blätter neben den reifen Früchten, oder an der Stelle wo diese zu stehen pflegen, am untern Theil der Fruchtrebe, immer die vollkommenere Ausbildung haben, und wie wir diejenige die wir als charrakterisstich betrachten wollen, an dieser Stelle aufsuchen müssen, die übrigen sind noch nicht ausgebildet.

Man hat mir die Einwendung gemacht, daß der Karakter der Blätter nicht zuverläßig sey, da selbst an jedem Rebstock sich sehr verschiedenartige Blätter befinden, aber was uns als unsicher und ungeregeltes Spiel der Natur erscheint, ist bloß eine sehr regelmäßig

fortschreitende Bildung des jüngern und jungen Reblaubs, ins Ausgebildete und Alte. Dies ist eine allgemeine Eigenschaft aller Rebstöcke, Gesetz der Natur, und da auch diese fortschreitende Ausbildung in allen Theilen, bei jeder Rebart sich immer gleich bleibt, feststehender Charakter.

So sind auch die Haarröhrchen und die Wolle, womit die Rebblätter besetzt sind, bleibende charakteristische Kennzeichen, jede Art für sich stellt uns eine Verschiedenheit dar. Die Haarröhrchen bald zart und weich, fein, bald borstenartig steif und rauh, bald lang, kurz, leicht oder dicht besetzt, jetzt nur am Rücken der Blattrippen, dann nur an den Seiten derselben, auch an Rücken und Seiten zugleich, hier nur wenige in den Winkeln der Blattrippen, dann an Rippen und Adern zugleich, bei vielen stehend, bei andern aber auch liegend, da zugleich an den Blattzähnen, am obern Theil der Rippen und an einzelnen Theilen der Blattoberfläche, selbst am Stiel, dort filzartig dicht, bei andern auch widerstrebend, verwirrt scheinend gestellt, und endlich auch ganz kahl scheinende, deren Haarröhrchen zwar immer vorhanden, aber nur dem bewaffneten Ange sichtbar sind.

Alle diese Bildungen der Haarröhrchen und Wolle finden wir in der Regel auf der untern Blattfläche, und nur selten auch einiges davon auf der oberen.

Im Ganzen finden wir Blätter mit Purhaarröhrchen, Purwolle (wo die Haarröhrchen zwar immer vorhanden, aber nicht sichtbar) und wieder viele, wo beide gemischt sind, mehr oder weniger von dem einen nnd andern haben, wodurch die Blätter in Ansehung ihrer organischen Bildungen drei Abtheilungen darstellen, die bei unsern jetzigen beschränkten Exemplaren jedoch noch nicht streng zu sondern sind, sondern sanfte Uebergänge vom Bewollten ins Unbewollte bilden, und daher vor der Hand sich besser in zwei Hauptabtheilungen bringen lassen, bis größere Sammlungen bestimmtere Stufen gewähren.

In diesen organischen Abstufungen hat jede Familie im Blattstoff Netzgewebe, in der Färbung und Abfärbung ihre eigenthümliche Blattbildung, die immer sich gleich bleibt als feststehender Charakter.

Die Natur schreibt hier, wie überall, eine sehr klare und harmonische Schrift, wir arme Sterbliche verstehen nur noch nicht sie zu lesen. Glücklich genug, wenn wir einstweilen einsehen, daß hier Züge ihres ewigen Alphabetes vor uns stehen, wenige Buchstaben nur, die aber durch die Art ihrer Stellungen und Versetzungen, eine

reiche Schrift darstellen; lernen wir sie einst lesen, so werden wir an der Art der Blattbildung, den zarten Farben und Bildungen der Frühlingstriebe, dem Gewebe, dem Stoff, der Form und der Farbe der ausgebildeten und abfärbenden Blätter und ihren organischen Bildungen, schon die Eigenschaften der Früchte, welche der Rebstock bringt, zu erkennen vermögen, dies ist nicht blos Ahndung, es ist mir durch die Harmonie in den Bildungen der Natur, in der nothwendigen Uebereinstimmung der im Blatt zubereiteten Nahrungssäfte mit dem Saftgehalt der Früchte, Gewißheit geworden, die wir bei einer höhern Stufe der Ausbildung auch noch werden nachweisen können, ohnehin hat die hohe Weisheit des Schöpfers an jede organische Bildung auch eine Bestimmung geknüpft.

Daß diese Schrift nicht nur in den Arten, sondern auch in den einzelnen Gliedern derselben mit ihren feinen Abstufungen immer sich gleich bleibt, dies ist einstweilen eine Bürgschaft für ihre Richtigkeit, und für die Möglichkeit sie zu erlernen. Wenn der menschliche Geist die Fähigkeit hatte, mit 10 Zeichen und 24 Buchstaben alle Zahlen und die Unendlichkeit aller Gedanken auszudrücken, wenn er die flüchtigen Töne der Musik feststellen konnte, so besitzt er auch die Fähigkeit diese Sprache zu erlernen, er muß nur erst ernstlich wollen, und vor allen Dingen an sie glauben, was ihm durch den Augenschein sehr erleichtert wird.

Daß, wie man mich versichert hat, das Klima Einfluß auf die organische Blattbildung haben, und Veränderungen in der Wolle und in den Haarröhrchen herfürbringen soll, macht mich nicht irre, ich glaube so fest an die ewigen Gesetze der Natur, daß ich, wo Zweifel vorliegen, immer lieber an der menschlichen Einsicht als an der Uebereinstimmung der Natur in allen ihren Bildungen zweifle, das kalte und warme Klima übt auch den Einfluß, daß es die Früchte mehr oder weniger ausbildet, die nämliche Pflanze groß und sehr klein darstellt, und kann daher auch Wolle und Haarröhrchen mehr oder weniger entwickeln. Die Wolle liegt schon im Ei der Knospe, und zeigt sich gleich bei jeder Art und Abart, wie sie ihr mehr oder weniger eigenthümlich zugetheilt ist. Die Veränderung durch die Athmosphäre wirkt also sicher proportionirt bei allen Familien ein, und unterscheidet sie dadurch immer wieder unter sich selbst. Die Haarröhrchen entwickeln sich aber nach Art und Abart früher oder später, und zeigen sich als mit dem Blatt selbst festverbundene Theile, die aber bei einigen erst durch die höheren

Wärmegrade sichtbar herfürtreten; sonst dem unbewaffneten Auge unsichtbar bleiben. Wenn also hier die Wärme mitwirkt, so kann dort bei der Wolle die Kälte vielleicht auch Veränderungen bewirken, die Hauptsache ist, daß die Arten und Abarten in jedem Klima proportionirt gleichbleibend sich darstellen.

Wir haben über den klimatischen Einfluß auf Früchte, Vegetation und zweckmäßige Pflegart der Reben überhaupt noch vieles zu lernen, bis wir mit allem im Klaren sind, und können das Ganze erst nach vielseitigen Erfahrungen beurtheilen — und so kann der Einfluß, welcher die verschiedenen Wärmegrade auf die Entwickelungsart der Wolle und Haarröhrchen üben soll, durch die Erfolge an den Früchten für uns noch sehr belehrend werden, über die Lebensverrichtungen, die beide zu erfüllen haben.

Die Veränderungen, die ein fetter und magerer Standpunkt, ein kurzer oder zu langer Rebschnitt, ein günstiger oder ungünstiger klimatischer Einfluß, auf die Größe der Blätter und Früchte und auf die Reifegrade und Güte derselben üben, ist freilich so groß, daß sie beim flüchtigen Anschauen arg täuschen könneu, den Sachkenner aber nicht, er betrachtet nicht oberflächlich, wo er beurtheilen will, und es gehört zu seinem Studium, daß er bei jeder Rebart auch die Wirkungen kennen lernt, welche die verschiedenen äußern Einflüsse auf die Größe der Blätter, die Stärke des Holzwuchses, auf die Größe und Güte der Früchte üben, und auf die Veränderungen von mehr oder weniger in den Bildungen der Wolle und Haarröhrchen; dies alles ist, so auffallend es auch erscheint, gleichwohl nur ein Auf- und Abwärtssteigen in einem gebannten Spielraum, der nur die Größe und Güte berührt und das Mehr oder Weniger in den organischen Bildungen. Die Form, der Stoff und die wesentlichen Bildungen des Blattes, die Form, die ursprüngliche Farbe und der Stoff der Frucht und Beeren nebst der Uebereinstimmung des Holzes, bleiben sich bei allem äußern Einfluß in sich selbst immer gleich. Sie sind der Faden der Ariadne, der uns aus dem Labyrinth dieser scheinbar abweichenden Bildungen zu den Ursachen führt, die sie bewirken, und die ebenfalls nach Naturgesetzen erfolgen, in deren Erkennen alle Widersprüche sich lösen, und die bleibende Wahrheit vor uns stehet.*)

*) Dasjenige, was hier über Blattbehaarung ꝛc. mit v. Babo's Vortrag zusammenfällt, ist von keiner Seite das Ergebniß einer etwaigen Besprechung oder Mittheilung, sondern Produkt ganz getrennter, von einander

§. 4.

Das Holz und die festen Theile des Rebstocks.

Die festen Theile sind das Gerüst, welches den Bau der Pflan trägt und ihre Form begründet, was bei den Thieren die Knoche sind, nur mit dem Unterschied, daß wir durch den Schnitt die Form der Pflanzen zum Theil für unsere Zwecke verändern können, was auch beim Rebstock geschieht. Demnach behält jede Rebart im Ba ihres Holzes ihre eigenthümliche Form und Art der Verästungen bei, wornach sie zu einem hohen oder niedern, zwergartigen auch mittlerem Holzwuchse geneigt ist, und obwohl die Rebe sich in alle Formen fügt, die ihr die Kunst geben will, so sind doch die ihrer Anlage angemessenen die zweckmäßigsten zu ihrem Gedeihen, und diejenigen, die wir zu wählen haben, wenn wir die Naturanlage eines Rebstocks erkennen wollen.

Auch hier ist alles aus einem Guß geformt, von ein und demselben Lebenssaft ausgebildet, und der Bau der Verästungen, die in sich mit den Entfernungen der Augenknoten am jungen Rebholz als erster Veranlaß in Uebereinstimmung stehet, theilt sich auch den Früchten in ihren festen Theilen (dem Kamm und der Art seiner Verästungen) mit.

Bei den Verästungen ist der Rebstock entweder kräftig und hochtrabend wie bei den Riesen, und der Damascener Rosine, dem Wachteley ꝛc. oder schlank und von mittleren Wuchs, wie bei dem Gutedel, Muskateller und vielen andern, oder fein und fest gebauet, mit nahen Knoten, zum niedern Wuchs geneigt, wie bei dem Rieslinger, Traminer, Oestreicher und denen, die ihnen gleichen, auch kräftig in Holz mit nahen Knoten, Verästungen wie der Elbing ꝛc.

So stellt auch das junge Rebholz uns ein Bild von den Eigenschaften der Früchte dar, es hat mehr oder weniger Glätte, nach Maas des Gummistoffs im Saft der Früchte, und die Verschiedenheiten der Färbungen, welche der weiße, hellrothe und rothe Saft mittheilt, zeigen sich ebenfalls in der jungen Rinde, allein die Merkmale der Färbung sind mehr versteckt, nicht so fein zu unterscheiden noch so leicht zu erkennen, als die der Blätter und Früchte, in der Art, wie die Augenknoten an den ersten 12 bis 15 Zoll der jungen Rebe entfernt stehen, läßt sich auch häufig die Länge der Früchte vermuthen.

---

unabhängigen Beobachtungen, was für die Richtigkeit der Sache selbst sprechen dürfte. L. v. Babo.

Ob die Augen selbst und die Augenträger, in ihren Bildungen nach den Familien, scharfe Grenzlinien haben, oder ob die Kulturart Einfluß auf ihre Form übt, wage ich noch nicht zu entscheiden, da bei meiner Kulturart durch Belassung der Winkeltriebe (Eberzähne Geizen genannt ꝛc.) veränderte Formen der Augen sich darstellen, indessen habe ich diesen Gegenstand noch nicht genug geprüft.

Die Rippen- und das Netzgewebe der Blätter rechne ich mit zu den Theilen, obwohl man ihrer Feinheit wegen, und da es gleichsam die Nerven und Adern sind, in welchen der Lebenssaft sich bewegt und ausgebildet wird, vielleicht Anstand nehmen wird, es zu genehmigen, sie sind das zarte Gerüst, welches die weichen Theile der Blätter trägt. Aber dieses Netzgewebe im Blatt ist auch eins der charakteristischen Kennzeichen, mehr oder weniger fein, mehr oder weniger locker oder dicht gewebt, mit diesem Gewebe stimmen zugleich die Fasern in den Fruchtbeeren und Fruchthüllen überein, so wie die Hülle der Beeren zugleich in ihrer Dicke mit dem feinern oder dickern Blattstoff übereinstimmt, und wahrscheinlich stimmt auch das leichter oder fester gebauete Rebholz mit dem Bau des Blattnetzes überein, weil die Natur immer ohne Unterbrechung der Anlage von einem Punkt aufs Ganze wirkt und in ihrem bewegten Leben sich wieder mit ihm vereint. So hat zum Beweis der Elbling das lockerste Blattgewebe, aber auch eine locker gebaute Beere, mit vielem, aber gehaltlosem Saft, ohne Consistenz, der am leichtesten in Fäulniß übergehet, und in gleicher Art ist das, wahrscheinlich gleich locker gebauete Holz (das ich noch nicht näher geprüft habe,) am leichtesten dem Erfrieren unterworfen, letzteres besonders in Bezug auf den gelben und rothen Elbling.

Wenn ich die ganze Sache vielleicht noch ausarbeite und dann auch die Früchte beschreibe, so werde ich alles, was hier unvollkommen gegeben ist, zu ergänzen suchen.

Durch die allgemeinen Eigenschaften des Fruchtstoffs und Fruchtbaues als Charakter jeder Familie ist auch eine große Vereinfachung in der Beschreibung der Trauben selbst möglich, die jedoch alsdann um so gründlicher gegeben werden kann. Bei jeder Familie ist die Form und der Saftgehalt der Früchte nur einmal zu beschreiben, und bei jedem Familienglied nur die Eigenschaft, wodurch es sich von andern Gliedern der Familie unterscheidet; die Farben, frühere oder spätere Reifezeit, Größe der Früchte und der Beeren, Form der Beeren, nebst dem ökonomischen Werth.

Wenn diese Ansichten Wahres enthalten, so werden sie nützen, und man wird sie gütig aufnehmen. Sie werden auch dann noch nützen, wenn sie zu einer gerechten Kritik und Verbesserung die Veranlaßung werden.

* * *

Zu meinen Bemerkungen über die Charaktere der Rebenblätter gehört eigentlich als Beleg ein Herbarium von Blättern und Frühlingstrieben mit den Scheinen, um alles zugleich anschaulich darzustellen, denn die feinsten Zeichmungen und Lithographien erreichen die Möglichkei nicht, diese zarten und so verschiedenartigen Bildungen so treu zu geben, wie die Naturblätter selbst.

In den früheren Herbarien, die ich besitze, sind die Blätter noch nicht mit der Einsicht gewählt, die ich später erreichte. Ich werde also den gegenwärtigen October noch anwenden, die ausgebildeten Rebenblätter zu sammeln und bald nachsenden, dann auch im Juli künftigen Jahrs die Frühlingstriebe damit vereinen.

Schade daß unsere Rebsammlungen so beschränkt sind.

Die Ansicht, welche Herr Schams in Karlsruhe ausgesprochen hat, ist auch die meinige. Etwas Großes können wir durch Privatsammlungen nie erreichen, selbst wenn wir ein halbes Menschenleben darauf verwendet haben. Es sind nur kleine Stückwerke zum Ganzen, wir sind dadurch beim Ordnen für die Sache allzusehr beschränkt und aufgehalten. — Mehrere Exemplare, die bei großen Sammlungen ihre Familien finden würden, müssen nun vereinzelt stehen bleiben, und dann ihre fremdartigen vielen Namen, welche die Verwirrung und Verwechselung erzeugen und unterhalten, neben welchen Vereinfachung und Sachkenntniß unmöglich bleibt.

Es spricht sich allgemein ein ernstlicher Wunsch und Wille aus, daß dieser Kulturzweig geordnet werden möchte, allein ich sehe nicht ein, wie das Ordnen eines Ganzen möglich ist, wenn man nicht alles zu erreichen strebt, was dazu gehört und hierfür die *nöthige* Fürsorge trifft, außer dem können wir nur Bruchstücke liefern, denen die Uebersicht des Ganzen fehlt, und auch diese nur sehr unvollkommen, da ihnen die Stelle fehlt, wohin sie im ganzen System gehören, und hiernach auch die Stufen der Charaktere nicht gehörig geordnet werden können.

Wäre aber in allen Zweigen der Naturwissenschaft, deren Theile über die ganze Erde zerstreut sind, das Ordnen von weit Größerem

möglich, so wird dieser eine, im Vergleich zum Ganzen kleine Zweig us dem Pflanzenreich, wohl auch seine Vollendung erreichen können, wenn ein ernstlicher Wille dafür thätig wird.

Um ordnen zu können, muß man erst große Sammlungen von ner Menge verschiedner Rebarten haben, deren einzelne Theile man nter einander vergleichen kann. Wir sind auf unser Klima beschränkt, aber nachdem was bei uns, ich will annehmen nur in Deutschland, trotz mehrfacher Erschwerungen im Sammeln, vorhanden ist, wo vielleicht im ganzen vier bis fünfhundert Arten zerstreut sind, dürfen wir glauben daß, besonders in den wärmeren Klimas, noch ein großer Reichthum von verschiedenartigen Rebarten über die Erde verbreitet seyn wird, der wahrscheinlich mehrere Tausende umfassen dürfte, deren Sammlung und Vereinigung vorhergehen muß, wenn das Ganze umfassend geordnet werden, und zweckmäßige, die Natur der Sache bezeichnende Names erhalten soll, was früher unmöglich ist.

Unter Napoleon hatten alle Präfekten Frankreichs den Auftrag, die Rebarten ihres Bezirks, nebst den Namen, den Erfahrungen über ihre Kultur, und ihren oekonomischen Werth, nach Paris einzusenden, dadurch wurde alles, was dies große Land besitzt, auf einen Punkt vereint, die Regierung that Großes mit wenig Mitteln, allein der Genius der Liebe für die Sache scheint nicht bei denen gewesen zu seyn, die berufen waren, diese bedeutende Sammlung systematisch zu ordnen, sie hat, wie ich hörte, keine Ausbeute für die nähere Sachkenntniß gewährt, und soll sogar wieder zerstreut worden seyn.

Immer bleibt es weit aussehend, einen Gegenstand zu ordnen, dessen einzelne Theile über die ganze Erde zerstreut sind, und erst gesammelt und vereint werden müssen. — Aber der kürzeste Weg bleibt dennoch der, wenn es allen Regierungen wo die Rebe einheimisch ist, gefällig wäre, eine jede für sich, das was ihr Land an verschiedenen Rebarten besitzt, auf einen Punkt vereinen zu lassen, was für Privatkräfte ganz unerreichbar ist, kostet sie nichts, als die Verkündigung ihres Willens zur Einsendung, als den mäßigen Raum zum pflanzen und den Auftrag an eine Person die mit Liebe für die Sache das Ordnen besorgt; auf diese Art ist die Ausführung weder zu schwierig noch zu kostspielig, es scheint mir vorerst nur auf zwei Dinge anzukommen, 1) daß der Wunsch an die Regierungen ausgesprochen wird, 2) daß man einstweilen ein System zu entwerfen sucht, wornach das Ordnen dieser Sammlungen zu besorgen

ist, um zu einer nützlichen Vorarbeit für den dereinstigen Verein d[es] Ganzen zu werden.

Würde aber vorerst jede Regierung in ihrem Land diese Unterstützung gewähren, so ist dann die spätere Vereinigung der Sammlungen vieler kleineren Länder, mit denen der großen, und selbst mit den ausser-Europäischen Welttheilen, nicht mehr schwierig, so bald einmal ein reicher Fond vorhanden ist, steigert sich die wissenschaftliche Ausbildung durch gegenseitige Mittheilungen immer mehr, und es findet sich dann auch in einem angemessenen wärmeren Klima, an einem oder mehreren Orten der Raum, wo alle diese Sammlungen als Beiträge zu einem Hauptverein sich verbinden, der das Ganze umfaßt und darstellt. Je größer die Sammlungen werden um so näher kommen wir dem Ziele, Ordnung, Licht und Einfachheit zu erreichen, und die Sachkenntniß zu vollenden, und wenn dies weit aussehend ist, so ist es doch nicht unerreichbar, und der einzige Weg zur Vollendung, daher dennoch der kürzeste Weg.

Was sind alle Stückwerke welche Privatkräfte zu erreichen vermögen, gegen solche Erforderniße!

Aber welche Bereicherung an Sachkenntniß und Erfahrungen werden wir dadurch bei gegenseitigen Mittheilungen Alles, zugleich mit erreichen! Die Kenntniß des ganzen Umfangs wird uns nicht allein für das systematische Ordnen alles gewähren, sondern die steigenden Wärme-Grade werden uns auch über den klimatischen Einfluß auf den Saftgehalt der Trauben überhaupt, und ein und derselben Art insbesondere, belehren, und erst den Stoff liefern daß wir auch die Trauben vollkommen beschreiben können, wo unsere jetzige Beschreibungen nur auf unser Klima beschränkt bleiben.

Wir werden zugleich auch dann erst fähig seyn, aus dem reichen Vorrath, alles angemessene für jedes Klima zusammen zu stellen, dadurch zweckwidrige Pflanzungen verhüten, und Gelegenheit erhalten, unsere eigne Samlungen an Tafel- und Wein-Trauben, mit vielem, uns jetzo noch unbekannten Vorzüglichem zu bereichern, und dadurch diesen schönen Zweig des Obstes für alle Länder, am zweckmäßigsten und nützlichsten zu vertheilen.

Wie vieles ist noch zu thun, und wie mancherlei werden wir überhaupt auf diesem Weg wohl noch erfahren, das wir jetzo nicht kennen, und ohne ihn nie kennen lernen würden.

Bei einem ernstlichen Wollen kann in 20 auch 30 Jahren schon

viel geschehen, sollten aber auch 50 darüber hingehen, so bedürfen sie immer einen Anfang, ohne den ja noch mehr Zeit verlohren geht. Je weiter die Kenntniß vorschreitet, um so schneller legt sich der Weg zurück.

Die Beförderung der Sachkenntniß für diesen nützlichen Kulturzweig, der so vielen Landestheilen Wohlstand, so vielen Familen ihren Unterhalt gewährt, ist ja bereits zur lebhaften Fürsorge und Theilnahme der meisten unserer Regierungen geworden, und wird gewiß um so mehr deren Unterstützung auch für diesen Gegenstand erreichen, als die fortschreitende Kultur selbst, immer von der bessern Sachkenntniß abhängig bleibt.

Man vergebe daß ich in einer Lieblingssache, wo ich allzuoft die Beschränktheit unserer Sammlungen fühlte, diese Ansicht noch hier angeschlossen habe.

Das Ordnen der übrigen Zweige des Obstes dürfte auf gleiche Art wie das der Trauben, im Verein der Blätter mit den Früchten, zu erreichen seyn.

Das Fleisch des Obstes bestehet aus mehr oder wenigerem Wein-, Zucker- und Gummistoff, deren markige Bestandtheile den Fasernbau der Früchte ausfüllen, und für jede Gattung einen eigenthümlichen Beigeschmack haben.

Wir finden hier die nämliche Uebereinstimmung von der Consistenz des Glanzes im Blatt, nach Maas des mehr oder weniger Gummistoffs in den Früchten. Die Familie des Rousselets (Muskatellerbirn), zeichnen sich durch Gummi, Festigkeit in den Früchten, und steife glänzende Blätter vorzüglich aus. Die Birnen mit fließendem Saft (Butterbirn) haben auch, wie alle Birnen, viel Gummi, aber sie sind lockerer im Fasernbau.

Unter den Aepfeln zeichnen sich die sogenannte Glasäpfel aus (Stettiner, Bödigheimer ꝛc. genannt), sie sind ebenfalls dicht mit Gummistoff erfüllt, dadurch haltbarer, bei einem ziemlich lockeren Blattgewebe, mit viel Glanz. Der Borsdörfer, unter allen zeichnet sich durch ein feines dichtes Blattgewebe, und feinen dichten Fruchtstoff, ohne viel Gummi aus. Was ihm an Gummi versagt ist, ist ihm durch die feine dichte Masse als Ersatz gegeben. Auf- und Abwärts finden wir bei Aepfel und Birn immer die Uebereinstimmung mit dem Blattgewebe und dem locker- oder dichteren Fasernbau und Stoff der Früchte, so wie mit dem Blattglanz und Gummigehalt derselben, nebst dem mehr oder weniger Glanz der jungen Rinde.

Beim Steinobst hat die Aprikose den meisten Glanz der jungen Rinde, das feinste Blattgewebe, den meisten Blattglanz, und die dichteste Fruchtmasse mit viel Gummistoff.

Der Pfirsich hat fließenden Saft, bei wen gem Gummi im Blatt und Frucht.

Die Pflaume hat Festigkeit durch viel Gummi, mit sehr lockerem Faserstoff, bei einem gleich lockeren Blattgewebe, mit Gummi-Steife und Glanz.

Die Süßkirschen, mit fließendem Saft, haben locker gewebte meist größere glänzende Blätter und Früchte. Die sogenannte Knorpelkirschen erhalten durch mehr Gummimasse ihre stärkere Festigkeit. Alle Sauerkirschen haben kleinere Blätter, mit feinem Gewebe, und mehr Glanz als die Süßkirschen, welche Uebereinstimmung wir auch in dem dichtern Fasernbau, und dadurch dichter gestellten Gummistoff der Früchte, und dem jungen Holz finden, das zugleich mehr Glanz hat.

Bei Aepfel und Birn, sind auch die organischen Bildungen der Wolle und Haarröhrchen, und ganz kahl scheinenden Blätter, mit großen Verschiedenheiten vorhanden, wornach sich bei jedem die Aehnlichkeiten im Blattbau und Fruchtstoff, ebenfalls stufenweise zusammenstellen lassen.

In allen Zweigen des Obstes finden wir auch die eigenthümlichen Blattformen und die absterbenden Blätter verkünden uns bei jedem Zweig des Obstes auch sicher eine Eigenschaft des Fruchtsaftes. Besonders fand ich bei den Kirschen, daß das verschiedene Roth und Gelb, mit dem färbenden Saft, nnd den Graden der Weinsäure welche damit gemischt ist, in Uebereinstimmung steht. Doch habe ich in allen diesen Zweigen, ausser der summarischen Uebersicht, keine nähere Prüfungen vorgenommen.

Nicht minder sind die Grade der Festigkeit des Holzes alle dieser Obstarten ein Beleg, daß der nämliche Lebenssaft der die Frucht ausbildete, auch dem Holz seinen Gehalt gab.

Die glänzenden steifen Blätter des Wallnußbaums verkünden uns, daß die Nußkerne, ausser dem Oehl, auch noch viel Gummistoff enthalten, und sein Holz ist nicht durch dichte Fasern, sondern durch den in ihm befindlichen Gummi so fein und fest, daß es die feinste Politur annimmt, was auch beim Kirschholz gleichartig mit dem Gummi der Früchte ist. Das Holz beim Birnbaum ist feiner durch mehr Gummi, als das des Apfelbaums, und dieses ist von dichterer

Masse; nach Art der Früchte ist auch mehr oder weniger Gummi im Holz vorhanden. Das lockere Blatt der Haselnuß zeigt uns, daß in ihrer Masse weniger Gummi vorhanden ist, und ihr Holz ist auch lockerer gebauet.

Jene Pomologen (wie Diel rc.), welche die Birnen nach der Fleischmasse zusammenstellten, mit mehr oder weniger fließendem Saft, haben in so weit diese Zusammenstellungen richtig sind, sicher auch eine Vorarbeit für die Uebereinstimmung im Blattbau geliefert.

Möge man diese unvollkommenen Scizzen, mit Nachsicht aufnehmen.

Mannheim, den 7ten October 1839.

Leonhardt geborne Schumacher.

Wie man die vielerlei Traubensorten einstweilen ordnen, und mit einfacheren Namen bezeichnen könnte.

Verzeichniß der Rebsammlung,

von der Frau Leonhardt, geborne Schuhmacher in Mannheim.

Am 7ten October 1839.

Familien

mit bewollten Blättern.	mit unbewollten Blättern.
1) Rosinen und Geistutten.	9) Trollinger.
2) Von der Lahn.	10) Malvasier.
3) Riesling.	11) Muskateller.
4) Traminer.	12) Gutedel.
5) Vältliner.	13) Oestreicher.
6) Venetianer.	14) Orleans.
7) Elblinge.	15) Gänsfüßer.
8) Heinische.	

Außer diesen Familien-Gliedern sind noch Weiße, Blaue, Hellrothe und in der Farbe unbekannte Heimatlose im Verzeichniß, die

bei näherer Prüfung entweder den bereits vorhandenen Familien angehören, oder neue bilden werden, oder vereinzelt bleiben müssen, bis größere Sammlungen ihnen eine Familien-Heimath gewähren.

Bei den Familien-Abtheilungen gehen die stark bewollte Blätter in die weniger Bewollten und ganz Unbewollten über.

Die Zusammenstellung ist nur noch erste Scizze, und wird wahrscheinlich noch manche Aenderung erfahren.

1) Rosinen und Geistutten.

1) Weiße süße Geistutte, direkt aus Ungarn erhalten.
2) Silberweiße Rosinen, unter dem Namen Silberweiße bekannt.
3) Grüne Rosine, nach Blatt und Frucht hierher gehörig.
4) Weiße Rosine, edle etwas kleinere Abart der folgenden.
5) Weiße große Riesen-Rosine, als großer Orleans erhalten.
6) Weiße Fischtraube, als Fischtraube.
7) Blauer Spizberrige Rosine, direkt aus Ungarn.
8) Blauer Damascener, als türkische Zibebe.
9) Blaue Siklers-Rosine, deutscher Obstgärtner.
10) Blaue Welsche-Rosine, Weikums blaue Wälsche.
11) Rothe Rosine, als rothen Trollinger erhalten.

2) Von der Lahn.

1) Weiße, als von der Lahn erhalten.
2) Blaue Große, als blaue Vältliner erhalten.
3) Blaue Kleinere, Abart des Vorstehenden.

3) Rieslinge.

1) Blauer kleiner früher, der Jokobstraube.
2) „ mittelfrüher kleiner, ist kleiner Burgunder.
3) „ großer, blauer Burgunder.
4) „ Müller-Riesling, die Müller-Traube.
5) „ mit färbendem Saft, der Färber.
6) Grauer Riesling, der Ruländer.
7) Weißer mittelfrüher kleiner, der kleine Räuschling.
8) „ mittelfrüher größerer, weißer Burgunder.
9) Gelber edler, der Gewürz-Riesling.
10) Kleiner grüner Riesling, von der Bergstraße.
11) Großer grüner Riesling, „ „
12) Ein immer taubblühender, nach dem Blatt und Holz zu No. 11 gehörig.

4) Traminer.

1) Rother.
2) Weißer.
3) Grüner.
4) Großer rother.

5) Vältliner.

1) Hellrother.
2) „ großer, rother Reifler genannt.

6) Venetianer.

1) Die blaue.
2) Große blaue.
3) Weiß und blau gestreifte, sogenannte bunte.
4) Die weiße.
5) Weiße spätere.
6) Weiße mit ganz kleinen Beeren ohne Kerne.
   Blos eine Seltenheit in den Bildungen, ohne allen oekonomischen Werth.
7) Hellrothe.

7) Elblinge.

1) Grüner Grob-Elbling.
2) „ mit groß und kleinen Beeren, (kleinbeeriger Kleinberger 2c.).
3) Weiße- oder Gelb-Elbling.
4) Hellrother.

8) Die Heinische.

1) Blaue frühe.
2) Weiße leichtgebauete, sogenannte Zittel-Heinische.
3) Hellrothe.
4) Blaue Kleinberger ohne Kerne, Seltenheit in den Bildungen, ohne allen oekonomischen Werth, wie No. 6 bei den Venetianern.

9) Trollinger.

1) Blaue mit etwas kleineren Beeren.
2) „ gewöhnliche.
3) „ Ovalbeerige späte.

10) Malvasier.

1) Grüne frühe, von Handschuchsheim, unter diesem Namen bekommen.
2) Gelbe frühe, die sogenannte Seidentraube.
3) Grüne großbeerige mittelfrühe.
4) Gelbe spätere.
5) Blaue mittelfrühe großbeerige.

11) Muskateller.

1) Frühe graue.
2) Rothe.
3) Braune.
4) „ große.
5) Rother spanischer Muskadin.
6) Blaue frühe.
7) „ halbfrühe.
8) „ edle.
9) „ späte.
10) Weiße.
11) Gelbe.
12) Grüne.
13) Ei Muskateller.
14) Muskat Alexander.

12) Gutedel.

1) Weiße kleine frühe, Chaselas dona.
2) Große frühe, große Perle.
3) Weiße frühe Pariser.
4) Gelbe frühe, von Bar-sur-aube.
5) Weiße Muskat-Gutedel.
6) Krachmost.
7) Weiße mit Petersilleblatt.
8) Grüne.
9) Rothe.
10) Königs-Gutedel.

13) Oestreicher.

1) Grüner.

2) Gelber, noch nicht erprobt.
3) Blauer.

14) Orleans.

1) Weißer großer Portugieser.
2) Weißer kleiner.
3) Edler weißer, mit etwas oval spitzen Beeren.
4) Grüner.
5) Gelber.
6) Weißer großer.
7) Sehr fruchtbarer, aber nicht edler.
8) Gelber später, aus Rom.
9) Weißerl, sehr später.
10) Blauer früher.
11) " mittel früher:
12) " später.
13) " sehr später.
14) Hellrother, früher.
15) " großer aus Malaga, spät.
15) " großer aus Corfu, spät.
17) Verschiedene.

15) Gänsfüßer.

Blaue, noch heimathlose. Ich erhielt die meisten heimathlosen ohne Namen, und wollte, wo sie fehlten, keine erfinden.

1) Sogenannter großer Movillon.
2) Blauer guter, No. 15.
3) Blauer großer, mit etwas kleinen Beeren.
4) " rothblatt.
5) " ovalbeerigter später, No. 9.
6) " sogenannter blauer Elbling.
7) " weinreicher guter, No. 10.
8) " die Bordeaux.
9) " kleiner ovalbeeriger, leicht gebauet.
10) " Christs Malvasier, der Gelbhölzer.
11) " der Frankenthaler.
12) " von Couvraine, Metz.
13) " Lothringer von Metz.
14) " Oeuleade noir.
15) " Terret noir.

16) Weiße heimathlose.

1) Kleine weiße Rieslingartige.
2) Kleine weißer No. 20.
3) Das Wachteley, die Astrakanische.
4) Weiße Abspirant ohne Kerne.
5) Epicier de Vienne.
6) Rasin grapheux.
7) Sogenannte hartheinsche.
8) Gute weiße, No. 12.
9) Großbeerige No. 3.
10) Nattab Nierstein, gutes Weinträubchen.
11) Sogenannter weißer Gänsfüßer.
12) Klein Müllerle.
13) Oeuleade blanc.
14) Chancellas blanc,
15) Semillon blanc.
16) Blanquette blanc.
17) Mouchinet blanc.
18) Blandeaux blanc.
19) Gros mouchinet blanc.
20) Pellegarie blanc.
21) Madeleine blanc.
22) Blanc dorée.
23) Groix blanc.
24) Hammelskeule.
25) Lamperttraube.

(Nr. 13–24: 1838 im Frühjahr erhalten.)

17) Hellrothe heimathlose.

1) Sogenannte hellrothe heimische.
2) Angur assy.
3) Bon de Candolle.
4) Sogenannter hellrother Gänsfüßer.
5) Große Riesentraube. D.
6) Crachinet rouge.
7) Hörngenstraube.

18) Heimathlose, in der Farbe noch unbekannte.
[Diese 1838 erhalten.]

1) Clairette du pays.
2) Clairette du Limoux.

3) Terret Bourret.
4) Espar.
5) Carrignan.
6) Alicante.
7) Aspiran.
8) Meulan, nach Bronner Isabella.
9) Aremont.
10) Barzea.
11) Macaire.
12) Cramerere.
13) Vidure.
14) Malbec.
15) Emagrat.
16) Verdot.

Bericht
über
die Wirksamkeit der Weinmusterungs-Section bei der vom 7. bis den 9. Oktober 1839 zu Heidelberg abgehaltenen Versammlung der Weinproduzenten und Pomologen.

Nach der am 7. Oktober Morgens stattgefundenen allgemeinen Sitzung der versammelten Weinproduzenten und Pomologen begaben sich die zur dritten oder Weinmusterungs-Section gehörigen Mitglieder mit dem ernannten provisorischen Geschäftsführer derselben, Oberrevisor Katz von Karlsruhe, in das ihr in dem Museumsgebäude zur Verfügung gestellte Lokal.

Aufgefordert durch den genannten Geschäftsführer ließen sich die anwesenden 35 Personen als Mitglieder dieser Section einschreiben, worauf zur Wahl der Vorstände geschritten wurde. Dieselbe fiel auf Oberrevisor Katz als Präsident und auf Partikulier Wannemann von Mannheim als Sekretär.

Bei der am Abend des nämlichen Tages abgehaltenen zweiten Sitzung wurde nach längeren Debatten beschlossen, daß alle Mitglieder der Section befugt seyn sollten, an der Weinmusterung Theil

zu nehmen, und ihr Urtheil abzugeben. Sodann vereinigte man sich dahin, daß am andern Morgen mit dem Geschäfte begonnen und dabei folgende Reihenfolge beobachtet werde:

1) 1835r Weine,
2) 1836r „
3) 1834r „
4) 1838r „
5) moussirende Weine.

Es wurde ferner bestimmt, daß nur die Weine einer und derselben Gegend zusammen geprüft und beurtheilt, dabei nachstehende Eintheilung und Benennung der einzelnen Gegenden angenommen werden solle:

a. Bergstraße — von Wiesloch bis Darmstadt,
b. Rheingau — von Hochheim bis Asmannshausen,
c. Niederrhein — von Asmannshausen bis Bonn,
d. Mosel — von Koblenz bis Trier,
e. Rheinhessen — von der Nahe bis ins Wormsgau,
f. Pfälzisches Haardtgebirg — vom Wormsgau bis Landau,
g. Elsaß — von Landau bis an die Schweizer Gränze,
h. Seegegend — die Umgebungen des Bodensees,
i. Würtemberg — das ganze Königreich,
k. Main und Tauber — die Ufergegenden dieser Flüsse,
l. Brurein — von Wiesloch bis Ettlingen.
m. Ortenau — vom Murgthal bis zum Kinzigthal,
n. Badisches Oberland — vom Kinzigthal bis an die Schweizer Gränze.

Im Ganzen waren 109 Sorten Weine zur Musterung eingekommen, und zwar:

1835r Weine.

a. weiße

1)	Seeweine	2	Sorten,
2)	Ortenauer	2	„
3)	Bergsträßer	5	„
4)	Würtemberger	4	„
5)	Rheinhessische	1	„
6)	Haardtweine	8	„
7)	Rheingauer	5	„
		27	Sorten.

b. rothe.

1) Bergsträßer . . 1 Sorte.

1836r Weine.

a. weiße.

1) Bergsträßer . . 2 Sorten.
2) Seeweine . . . 1 "
3) Würtemberger . 3 "
4) Haardtweine . . 6 "
5) Rheingauer . . 3 "

15 Sorten.

b. rothe.

1) Seeweine . . . 1 Sorte.
2) Würtemberger . . 1 "
3) Brureiner . . . 1 "

3 Sorten.

1834r Weine.

a. weiße.

1) Seeweine . . . 1 Sorte.
2) Ortenauer . . 2 "
3) Oberländer . . . 1 "
4) Würtemberger . 2 "
5) Bergsträßer . . 8 "
6) Rheinhessische . . 1 "
7) Haardtweine . . 16 "
8) Rheingauer . . 2 "

33 Sorten.

b. rothe.

1) Seeweine . . . 1 Sorte.
2) Würtemberger . 1 "
3) Ortenauer . . . 1 "
4) Vom Niederrhein . 1 "

4 Sorten.

1838r Weine.

a. weiße.

1) Würtemberger . 1 Sorte.

2) Bergstraßer . . 1 Sorte.
3) Haardtweine . . 6 "

8 Sorten.

b. rothe.

1) Ortenauer . . . . 1 Sorte.
2) Bergsträßer . . . 1 "
3) Rheinhessischer . . 1 "
4) Rheingauer . . 1 "

4 Sorten.

1811r Weine.

a. weiße.

1) Würtemberger . . 1 Sorte.

1822r Weine.

a. weiße.

1) Haardtweine . . 2 Sorten.

Mousirende Weine.

a. vom Jahr 1838.

1) von Oppenheim . . 2 Sorten.

b. vom Jahr 1836.

1) von Heilbronn . 1 Sorte.
2) von Eßlingen . 1 "

c. vom Jahre 1835.

1) von Heilbronn . 2 Sorten.
2) von Eßlingen . 1 "

d. vom Jahr 1834.

1) von Heilbronn . 1 Sorte.
2) " Eßlingen . . 1 "
3) " Wetzlar . . 1 "
4) " Koblenz . . 1 "

11 Sorten.

Nach dem Ergebniß der Musterung sind nun diese Weine in folgender Weise geordnet worden:

1835r weiße Seeweine.

1) Traminer aus Meersburg von Sr. Hoheit dem Herrn Markgrafen Wilhelm zu Baden.
2) Weißelbe aus dem Buchberge, von Höchstdemselben, beide mit mit dem Prädikat vorzüglich.

1835r weiße Ortenauer.

1) Duppelsberger vom Schloß Staufenberg, von Sr. Königlichen Hoheit dem Großherzog von Baden.
2) Ohne nähere Bezeichnung von Oberamtmann Bach in Achern, beide mit dem Prädicat vorzüglich.

1835r weiße von der Bergstraße.

1) Hubberger von Freiherr von Babo in Weinheim mit dem Prädikat vorzüglich.
2) Riesling aus Heppenheim, vom Postverwalter Werle allda, mit dem Prädicat gut.
3) Ohne nähere Bezeichnung von Frau Ries in Neuenheim.
4) Desgleichen von derselben.
5) Desgleichen von der Frhr. von Ulner'schen Stiftung in Weinheim.

1835r weiße Würtembergische.

1) Riesling aus Untertürkheim, von Sr. Majestät dem König von Würtemberg. Der Wein wurde für sehr gehaltvoll und von vorzüglicher Qualität erklärt.
2) Riesling aus Weinsberg, von Christian Zeller in Heilbronn — vorzüglich.
3) Desgleichen von demselben — befand sich in der Gährung.
4) Desgleichen von demselben — leichter als No. 2 u. 3.

1835r weiße aus Rheinhessen.

1) Riesling aus Oppenheim, von Bürgermeister Dietrich daselbst.

1835r weiße vom pfälzischen Haardtgebirg.

1) Riesling aus Forst, von Heinrich Riese daselbst.
2) Ohne nähere Bezeichnung von Theodor Steinmetz Erben in Forst.

Beide Weine wurden als gleich ausgezeichnet erklärt.

3) Aus Forst vom Bürgermeister Wolf in Wachenheim — sehr gut.
4) Traminer von Friedrich Eckel in Deidesheim — sehr gut.
5) Traminer von Joseph Kuny in Ungstein — sehr gut.
6) Riesling von P. Jordans Erben in Forst und Deidesheim — war etwas trübe.
7) Traminer aus Rhodt von Schattenmann in Landau.
8) Riesling aus Edenkoben, von demselben.

1835r weiße aus dem Rheingau.

1) Riesling erste Auslese von Ruprecht in Hochheim.
2) Steinberger von Sr. Durchlaucht dem Herzog von Nassau.
3) Riesling aus Rüdesheim, von Höchstdemselben.
4) Orleans aus Rüdesheim, von Höchstdemselben.
5) Hochheimer von Höchstdemselben.

Alle diese 5 Weine wurden als vorzüglich erklärt.

1835r rother von der Bergstraße.

1) Ohne nähere Bezeichnung von Johann Müller in Bensheim.

1836r weiße von der Bergstraße.

1) Riesling vom Postverwalter Werle in Heppenheim — gut.
2) Ohne nähere Bezeichnung von Frau Ries in Neuenheim.

1836r weiße Seeweine.

1) Traminer aus Meersburg, von Sr. Hoh. dem Markgrafen Wilhelm zu Baden — der Wein war krank.

1836r weiße Würtembergische.

1) Riesling aus Untertürkheim, von Sr. Maj. dem König von Würtemberg — sehr gut.
2) Traminer aus Weinsberg, von Zeller in Heilbronn.
3) Riesling aus Eschenau, von Freiherr v. Hügel daselbst.

1836r weiße vom Pfälzischen Haardtgebirge.

1) Größtentheils Gewürztraminer aus Deidesheim — von P. Jordans Erben daselbst.
2) Riesling aus Forst von denselben.
3) Traminer aus Deidesheim, von denselben.
4) Riesling aus Forst von Heinrich Riese daselbst.
5) Traminer von Friedrich Eckel in Deidesheim.
6) Ohne nähere Bezeichnung von Theodor Steinmetz Erben in Forst.

Diese 6 Weine wurden als sehr gut befunden.

1836r weiße aus dem Rheingau.

1) Hochheimer von Sr. Durchl. dem Herzog von Nassau.
2) Steinberger von Höchstdemselben.
3) Markobrunner von Höchstdemselben.

Diesen 3 Weinen wurde das Prädikat vorzüglich beigelegt.

1836r rothe Würtembergische.

1) Clevner aus Weinsberg, von Zeller in Heilbronn — gut.

1836r rothe Seeweine.

1) Blauer Silvaner aus Meersburg von Sr. Hoh. dem Markgrafen Wilhelm zu Baden.

1836r rother Brureiner.

1) Ohne nähere Bezeichnung von Freiherr von Göler in Schatthausen.

1834r weiße Seeweine.

1) Riesling aus Maurach, von Sr. Hoh. dem Markgrafen Wilhelm zu Baden — sehr gut.

1834r weiße aus der Ortenau.

1) Klingelberger vom Schloß Staufenberg, von S. K. Hoh. dem Großherzog von Baden.
2) Duppelsberger von da, von Höchstdemselben.

Beide Weine erhielten das Prädikat sehr gut.

1834r weiße aus dem badischen Oberland.

1) Kastelberger, von Sr. K. Hoh. dem Großherzog von Baden.

1834r weiße Würtembergische.

1) Clevner aus Eschenau, von Freiherr von Hügel daselbst. Nachdem Freiherr von Hügel über die Art der Behandlung dieses Weins Erklärung abgegeben hatte, wurde demselben das Prädikat sehr gut beigelegt.
2) Riesling von Sr. Durchlaucht dem Fürsten von Hohenlohe-Oehringen.

1834r weiße von der Bergstraße.

1) Riesling von Johann Müller zu Bensheim.
2) Riesling von Kirchberg, von Freiherrn von Rodenstein-Kirchberg.
3) Riesling von Hochberg, von demselben.
4) Riesling von Johann Müller in Bensheim.
5) Traminer und Riesling gemischt, von demselben.

6) Hubberger von Freiherr von Babo in Weinheim.
7) Riesling von Philipp Jakob Guttenberger in Neuenheim.
8) Ohne nähere Bezeichnung von der freiherrl. von Ulnerschen Stiftung in Weinheim.

1834r weiße aus Rheinhessen.

1) Riesling von Bürgermeister Dietrich zu Oppenheim — ausgezeichnet gut.

1834r weiße vom pfälzischen Haardtgebirge.

1) Ohne nähere Bezeichnung von Theodor Steinmetz Erben in Forst.
2) Riesling aus Forst, von P. Jordans Erben daselbst. Beide Weine erhielten das Prädikat vorzüglich.
3) Traminer von denselben.
4) Forster von Bürgermeister Wolf in Wachenheim.
5) Traminer aus Forst von Heinrich Riese.
6) Orleans aus Forst von demselben.
7) Riesling aus Forst von demselben.
8) Riesling von Friedrich Eckel in Deidesheim.
9) Riesling von Joseph Cuny in Ungstein.
10) Traminer aus Bolanden, vom Bürgermeister Hilgardt in Speyer.
11) Traminer von Joseph Cuny in Ungstein.

No. 3 bis 11 mit dem Prädikat sehr gut.

12) Traminer aus Rhodt, von Schattenmann in Landau.
13) Ohne weitere Bezeichnung von Bürgermeister Geis in Diedesfeld.
14) Riesling von Bolanden, von Bürgermeister Hilgardt in Speyer.
15) Riesling aus Nußdorf, von Schattenmann in Landau.
16) Riesling von Edenkoben, von demselben.

1834r weiße aus dem Rheingau.

1) Steinberger von S. D. dem Herzog von Nassau.
2) Markobrunner von Höchstdemselben.

Beide Weine wurden für vorzüglich befunden.

1834r rothe Seeweine.

1) Blauer Sylvaner aus dem Buchberg, von S. H. dem Markgrafen Wilhelm zu Baden — sehr gut.

1834r rother aus der Ortenau.

1) Ebersteiner von S. K. H. dem Großherzog von Baden — gut.

1834r rother aus dem Würtembergischen.

1 Trollinger aus Eschenau, von Freiherr von Hügel daselbst.

1834r rother vom Niederrhein.

1) Burgunder aus Runkel, von Oberforstmeister von Bibra in Weilburg.

Mousirende Weine.

2 Sorten 1838r von Bürgermeister Dietrich in Oppenheim, wurden für zu jung gehalten, um ein richtiges Urtheil darüber fällen zu können.

2 Sorten 1836r von Zeller in Heilbronn und Keßler in Esslingen; wurden beide für gut befunden.

3 Sorten 1835r zwei von Zeller in Heilbronn und eine von Kessler in Esslingen, von welchen Letztere für die geringere erklärt wurde.

4 Sorten 1834r wovon
jene von C. Tesche in Coblenz für sehr gut, nur etwas zu süß,
jene von Zeller in Heilbronn für besser als
jene von Keßler in Eßlingen, und
jene von Apotheker Hiepe in Wetzlar minder günstig, als die 3 anderen Sorten beurtheilt wurde.

* * *

Nachträglich wurden noch folgende, eigentlich nicht zur Musterung gehörige Weine versucht:

1838r weißer von der Bergstraße — Versuch mit Tokaier — von Oekonom Schaaf in Heidelberg — reinschmeckend, aber leicht.

1838r weißer vom Pfälzischen Haardtgebirg.
1) Wachenheimer vom Bürgermeister Wolf daselbst,
2) Traminer von Joseph Cuny in Ungstein,
3) Rulander von P. Jordans Erben in Deidesheim und Forst,
4) Traminer von Friedrich Eckel in Deidesheim,
5) Riesling von P. Jordans Erben,
6) Traminer aus Dürkheim, von Allmang in Heidelberg eingesandt.

1838r weißer Traminer von Zeller in Heilbronn, welcher als sehr gut erkannt wurde.

1838r rother Aßmannshäuser von S. D. dem Herzog von Nassau ausgezeichnet gut.

1838r rother aus der Ortenau von Ober-Amtmann Bach in Achern — gut.

1838r rother aus Rheinhessen von Bürgermeister Dietrich in Oppenheim.

1838r rother von der Bergstraße von Frau Ries in Neuenheim.

1822r weißer Forster von Bürgermeister Wolf in Wachenheim.

1822r Traminer von Friedrich Eckel in Deidesheim, beide letztere Weine sehr gut.

1811r Würtembergischer von S. D. dem Fürsten von Hohenlohe-Oehringen, — vorzüglich.

* * *

Auf den Antrag der bei der Versammlung anwesenden Weinproducenten aus der baierischen Pfalz und mit Einwilligung jener aus dem Rheingau wurde am 9ten October eine Vergleichung der besten rheinbaierischen und rheingauer Weine in Gegenwart des größten Theils der Mitglieder von allen 3 Sektionen vorgenommen, nachdem zuvor nachfolgende 7 Experten aus Baden und Würtemberg, von denen nur ein einziger den vorangegangenen Musterungen beigewohnt hatte, erwählt worden waren:

1) Generallieutenant Freiherr von Röder aus Ludwigsburg.
2) Oeconomierath Bronner aus Wiesloch.
3) Garteninspektor Metzger
4) Direktor Louis
5) Poststallmeister Frank
6) Gastwirth Frank
7) Küfermeister Leimer

(3–7) aus Heidelberg.

Die Vergleichung selbst beschränkt sich auf die Weine eines und deßelben Jahrgangs und auf solche, welche bei der ersten Musterung für vorzüglich erklärt wurden und von denen eine zweite Probeflasche eingesandt war.

Man begann mit jenen von 1836, denen von 1835 und endlich folgten die von 1834. Von Weinen von 1836 wurden aufgestellt: 3 Sorten rheingauer und 3 Sorten pfälzer; von 1835: 5 Sorten rheingauer und 4 Sorten pfälzer; von 1834: 2 Sorten rheingauer und 2 Sorten pfälzer.

Fast durchgehends mit einer grossen, an Einstimmigkeit grenzenden Majorität der Stimmen wurden diese Weine nach ihrer Qualität in nachstehender Weise locirt

1836r Weine.

1) Hochheimer — Riesling — von S. D. dem Herzog von Nassau.
2) Steinberger — Riesling — von Höchstdemselben.
3) Markobrunner — Riesling — von Höchstdemselben.
4) Deidesheimer — größtentheils Gewürztraminer — von P. Jordans Erben.
5) Forster — Riesling — von denselben.
6) Deidesheimer — Traminer — von denselben.

1835r Weine.

1) Hochheimer — Riesling erste Auslese — von Kupprecht.
2) Steinberger — Riesling — von S. D. dem Herzog von Nassau.
3) Rüdesheimer — Riesling — von Höchstdemselben.
4) Forster — Riesling — von Heinrich Riese.
5) Forster — ohne Angabe der Traubensorte — von Theodor Steinmetz Erben.
6) Rüdesheimer — Orleans — von S. D. dem Herzog von Nassau.
7) Hochheimer — Riesling — von Höchstdemselben.
8) Ungsteiner — Traminer — von Joseph Cuny.
9) Rother — Traminer — von Schattenmann.

1834r Weine.

1) Forster — ohne Angabe der Traubensorte — von Theodor Steinmetz Erben.
2) Forster — Riesling — von P. Jordans Erben.
3) Steinberger — Riesling — von S. D. dem Herzog von Nassau.
4) Markobrunner — Riesling — von Höchstdemselben.

Nach vorgenommener Vergleichung dieser Weine erklärte der bei der Versammlung anwesende Oberkellermeister Sr. Durchlaucht des Herzogs von Nassau, Rath Köpp, daß von den in dem herzoglichen Kabinetskeller zu Eberbach gelagerten 1834r Weinen die zur Musterung übergebenen Proben

1) die Steinberger aus dem viertbesten Stück, bezeichnet mit No. 349 und
2) die Markobrunner aus dem zweitbesten Stück, bezeichnet mit No. 337,

genommen worden und daß die ausgezeichneteren Stücke No. 350,

351 und 352 1834r Steinberger und No. 338 1834r Markobrunner für den Augenblick zur Probeversendung nicht geeignet gewesen seyen.

Karlsruhe im Dezember 1839.

Der Vorstand der Weinmusterungs-Sektion.

Katz.

* * *

Nach Beendigung der Weinmusterung gingen noch ein:

1) Sendung Rheinwein Champagner, von Georg Dael in Mainz und
2) 4 Proben Mosler, von Herrn Böcking in Trarbach.

Man ließ diese Weine, da die Versammlung aufgelöset war, durch mehrere Weinkenner prüfen, welche No. 1 das Prädikat ausgezeichnet und No. 2 sehr gut gaben.

Bedauert wurde übrigens, daß der Champagner nicht mit den übrigen Proben früher verglichen werden konnte.

Bericht der Obstbau-Sektion über die Leistungen in der Pomologie während den Sitzungen am 7ten, 8ten und 9ten October 1839.

Nachdem der Präsident in der ersten öffentlichen Sitzung, am 7ten October 1839, die Mitglieder, welche sich zur Obstbausektion bekennen wollen, aufgefordert hat, sich zu constituiren und einen Sections-Präsidenten zu wählen, verfügten sich 25 Mitglieder in das für die Obstbausektion bestimmte Lokale und wählten einstimmig zu ihrem Präsidenten den Garten-Inspektor Metzger dahier und zum Sekretaire den Rentamtmann Karrer, von Münchzell.

Hierauf wurden der Gesellschaft, die sämmtlichen sowohl aufgestellten als in Kisten verpackten Obstsorten, so wie auch die im Lokal aufgestellte pomologische Literatur übergeben und die Mitglieder vom Präsidenten aufgefordert, sich am 8ten Morgens um 8 Uhr zur Vornahme der Musterung der vorliegenden Obstsorten zu versammeln.

Nachdem am 8ten Morgens die sämmtlichen Sektions-Glieder mit dem Präsidenten und Sekretaire sich eingefunden hatten, wurden die Sendungen aufgenommen und in das Protokoll eingetragen. Es fanden sich hiebei 60 Sendungen vor, die von nachstehenden Personen und Gemeinden an die Gesellschaft eingeschickt worden sind.

1) Bürgermeister Frank, in Hasmersheim am Neckar.
2) " Teubner, in Mosbach am Neckar.
3) Rentamtmann Karrer, von Münchzell.
4) Schullehrer Glock, in Laudenbach an der Bergstraße.
5) Frauenfelder, aus Großsachsen "
6) Lehrer Herion, in Schriesheim, Sekretaire des landwirthschaftlichen Vereins.
7) Spieß, von Kirchheim.
8) Handelsgärtner Schildecker,
9) Partikulier Schwend,
10) Doktor Ottinell,
11) Rath Leonhard,
12) Weingärtner Fries, } in Heidelberg.
13) Hansackerwirth Weber,
14) Universitätsgärtner Winkler,
15) Madame Pickford,
16) Fräulein Umstädter,
17) Freiherr von Schauenburg, in Oberkirch.
18) Gemeinde Neckarzimmern, Amts Mosbach.
19) " Breitenbronn, " "
20) Katholische Hospital in Heidelberg.
21) Adam Zuck, von Zuzenhausen, Amts Sinsheim.
22) Zwingenberg, aus den Markgräflichen badischen Feldern und Gärten.
23) Freiherr von Babo, in Weinheim.
24) Gemeinde Neuenheim, bei Heidelberg.
25) Hofgärtner Zahn, und Bürgermeister Geldner, in Bruchsal.
26) Wäsch, von Neunkirchen, Amts Neckargemünd.
27) Oekonom Hendrich, von Mannheim.
28) Gemeinde Handschuchsheim, bei Heidelberg.
29) Gemeinde Oberschefflenz,
30) " Neckarburken,
31) " Auerbach,
32) " Krumbach, } Amts Mosbach.
33) " Diedesheim,
34) " Nüstenbach,
35) " Lohrbach,
36) " Neckarelz,

37) Gemeinde Unterschefflenz, | Amts Mosbach.
38) „ Mittelschefflenz,
39) „ Mörtelstein,
40) „ Haidersbach,
41) Neckargemünd und Mauer, Amts Neckargemünd.
42) Aglasterhausen, „ „
43) Posthalter Werle, in Heppenheim an der Bergstraße.
44) Pfarrer Wolf, in Gayberg, Amts Neckargemünd.
45) „ Gebhardt, in Hilsbach, Amts Sinsheim.
46) Apotheker Hiepe, von Wetzlar.
47) von Daisbach, durch Obereinnehmer von Leth, in Sinsheim.
48) Adersbach, durch denselben.
49) Weiler, „ „
50) Schatthausen, durch Freiherrn von Göler.
51) G. J. Welz, in Speier.
52) Gärtner Hefele, in Wachenheim am Haardtgebirg.
53) Professor Göriz, in Hohenheim.
54) Graf von Erbach Fürstenau, von Michelstadt im Odenwald.
55) Hofgärtner Träger und Stadtgärtner Glaser, in Mannheim.
56) Generallieutenant von Röder, in Ludwigsburg.
57) Oekonom Doll, zu Achern bei Schelzberg.
58) Hofgärtner Zahn, von Bruchsal, 2te Sendung.
59) Müller, Gastwirth zum Riesenstein, in Heidelberg.
60) Domainenrath Knaus, in Amorbach.

Ausgezeichnet und reichhaltig waren die Beiträge aus der botanischen und landwirthschaftlichen Anstalt zu Heidelberg, von Hofgärtner Träger und Stadtgärtner Glaser, aus den Mannheimer Privatgärten, von Oekonom Hendrich in Mannheim und von Freiherr von Göler in Schatthausen. Ausgezeichnet an Größe und Schönheit waren die Obstsorten von Herrn Welz in Speier.

Rühmlichst erwähnen wir aber die freundliche Unterstützung des Herrn Oberammtmann Doktor Fauth in Mosbach, welcher seinen untergebenen Gemeinden den Zweck der Versammlung erklärte und die Vorstände zur Einsendung der in ihrer Gegend vorkommenden Obstsorten aufforderte, wodurch die Gesellschaft in den Besitz einer

Menge deutscher National-Obstsorten aus den Neckargegenden so wie uch zu vielen Provinzialbenennungen und sonstiger intressanter Mit- heilungen gelangte.

Man fing nun hierauf an die eingesandten Obstsorten zu prüfen nd zu bestimmen und die Ergebniße in das Protokoll einzutragen.

Am 9ten wurden die Arbeiten Morgens am 7 Uhr fortgesetzt nd da die Bestimmungen nicht alle besorgt werden konnten, so über- ahm es der Präsident die übrigen Obstsorten nach Aufhebung der Versammlung vollends zu ordnen, zu lagern und die Dauer nd Qualität derselben dem nachstehenden Protokoll anzuschließen.

* * *

Bestimmungen der eingesendeten Obstsorten.

I. Aepfel.

1) Weißer Wintercalvill. (Diel.)

Erscheint unter dieser Benennung zu Kirchheim, Mosbach, Schatthausen, Bruchsal, Heidelberg und Neckarzimmern; unter Calvill in Hasmersheim, Hemsbach, Wachenheim, Mauer und in Handschuchsheim; gelber Calvill zu Mosbach; Calvilleapfel zu Breitenbronn; Calville blanche in den Mannheimer Gärten; Calvin in Neuenheim; weißer Calvill in Laudenbach und Amorbach und unter Reinette à Cote bei Welz in Speier. Eine feine Tafelfrucht die bei guter Behandlung 6 — 12 Monate dauert und die sich hauptsächlich nur für Gemüß- und Obstgärten, in gutkultivirten tiefgründigen Boden eignet. Der Baum erreicht eine kaum mittelmäßige Größe.

2) Rother Herbstcalville (Himbeerapfel von Christ).
zu Schatthausen; rother Calvill zu Mosbach, Bruchsal und Handschuchsheim; Rosenapfel in Hilsbach und Weiler; Diels Edelkönig, bei Welz in Speier.

Dauert bis December.

Wurde als Tafelobst eingesendet, bevor die Bäume nur im gutgebauten Boden, in geschützter Lage und in Gärten fortkommen, meist klein bleiben, frühzeitig tragen und ein Alter von circa 40 Jahren erlangen.

3) Rother Wintercalvill,

zu Handschuchsheim und Neckarzimmern; rother Calvill zu Heidelberg; Calville rouge d'hyoer bei Dahmen und Hendrich in Mannheim.

Frucht weniger rippig als die andern Calville, blutroth, etwas gestreift, länglich bisweilen kugelig, von sehr angenehmem Calvillgeschmack und Dauer bis zum Frühling.

Eine Tafelobstsorte, von meist niedrigem Wachs, die in gebautem Boden, bei etwas geschützter Lage gut gedeiht und sich mehr zum Zwergbaum als zum Hochstamm eignet.

4) Calville imperiale, nach Mäning.

Eisapfel zu Schwetzingen.

Dauert bis Anfang November.

Eine große Frucht vom 2ten Rang die als Herbstsorte keinen besondern Werth hat.

5) Grafensteiner (Diel und Christ).

In Hollstein, im Heidelbergergarten, bei Hendrich in Mannheim und Welz in Speier.

Dauert bis Dezember und Januar.

Eine Hollsteinische Nationalsorte, die als Tafelfrucht geschätzt den ersten Rang einnimmt und von Hollstein aus häufig nach Rußland verführt wird.

Der Baum wird ziemlich stark und gedeiht sowohl im Garten als auch auf geschützten Feldern und zwar in ungebauten Boden.

6) Rother Taffetapfel, (Seidehemdchen von Christ)

Taffetapfel in Mosbach; Sammetapfel zu Heidelberg und Handschuchsheim; Seidenrock bei Zwingenberg und Heidelberg; Rosenwasserapfel im Karlsruher Garten und wahrscheinlich bei Lahr; rother Sammetapfel bei Neckarelz.

Dauert bis Dezember.

Der Baum ist sehr kräftig, schnellwüchsig und gedeiht auf dem Felde und an Straßen, jedoch nur in Thälern und im flachen Lande bei kühlem tiefgründigem Boden.

Eine große gute Tafel- und Wirthschaftssorte, die sehr gerne tragt und besonders bei Heidelberg häufig vorkommt. Liefert in der Baumschule im 3ten Jahre einen schönen Stamm.

7) Wollschläger

ei Weinheim; Wollschlerapfel am Haardtgebirg; Engelsapfel bei Karlsruhe; Zimmtapfel bei Bruchsal.

Dauert bis Neujahr und Ende Januar.

Hat sehr viel Verwandtschaft mit dem vorstehenden Apfel, ommt bei Weinheim häufig vor und gehört zu den bessern Tafel- und Wirthschaftssorten. Der Baum kommt bei gutem Boden und geschützter Lage an Straßen und auf Feldern fort.

8) Rother Stettiner (Christ und Diel)

in Kroneberg, Wiesbaden, Dietz, Mannheim bei Gräff und Bleichroth, Helmling in Neckerau, bei Schwend und im landwirthschaftlichen Garten zu Heidelberg; Rothbreitling bei Heidelberg, Großsachsen, Laudenbach, Kirchheim, Hemsbach und Weinheim; rother Breitling in Handschuchsheim und Neuenheim; rother Backapfel zu Neunkirchen, Münchzell, bei Kühner in Heidelberg, zu Schatthausen, Mauer und Adersbach; Backapfel in Bruchsal und Hilschbach; rother Böttigheimer in Hasmersheim, Neckarzimmern; rother Asbacher zu Neckarelz, Diedesheim, Hasmersheim, Mosbach, Auerbach und in Werthheim; Rothbolg in Michelstadt; rother Sauerapfel in Unterschefflenz, Breitenbronn und Zwingenberg; rother Kirschapfel in Weiler; rother Glasapfel zu Mosbach und in der Wetterau; rother Winterapfel in Zwingenberg; Zwiebelapfel bei Braunau; Malerapfel in Oestreich; rother Rostocker, Herrnapfel und Berliner Glasapfel in verschiedenen Gegenden des nördlichen Deutschlands.

Dauert bis Juni, Juli.

Frucht schön plattrund, bisweilen etwas gerippt, oder auch auf einer Seite niederer. Kelcheinsenkung feinrippig. Schale blaßgrün auf der Sonnenseite blutroth nach allen Seiten verwaschen, fein grau punktirt, und nicht selten mit bräunlichen Rostflecken.

Ist eine deutsche Nationalsorte die sehr ausgedehnte Verbreitung hat. Der Baum wächst ziemlich schnell, wird sehr stark, erreicht ein ansehnliches hohes Alter und kommt fast in jeder Gegend und Bodenart fort, weßhalb er sich als Straßenbaum besonders eignet. Die Frucht die sich in den Sommer hält, kann auf die Tafel, zum Schnitzen und Mosten verwendet werden. Der Baum trägt zwar jährlich aber nicht zu reichlich. Dieses ist eine der ersten Wirthschaftssorten, die allen Anforderungen des Landmanns entspricht und deßhalb allgemeine Verbreitung verdient.

9) Weißer Stettiner.

Weißbreitling zu Heidelberg, Zwingenberg, Laudenbach; weißer Breitling zu Weinheim; weißer Backapfel zu Münchzell, Schatthausen und Daisbach; Sauerapfel zu Zwingenberg, Breitenbronn, Unterschefflenz, Oberschefflenz und Wachenheim; weißer Kirsch- und Glasapfel zu Weiler; weißer Böttigheimer oder Asbacher zu Mosbach, Hasmersheim, Neunkirchen, Rüstenbach, Heidersbach und Diedesheim.

Dauert über den Januar hinaus.

Eine vorzügliche Wirthschaftssorte, die gerne tragt, bis Frühling dauert, mehr aber als Wirthschaftsobst und weniger für die Tafel gebraucht wird. Eignet sich vorzüglich zum Schnitzen und Mosten.

Der Baum wächst stark, erreicht ein ziemlich hohes Alter und gedeiht fast in jeder Lage, zumal in Gebirgsgegenden, woselbst er besonders in der Neckargegend vorgezogen wird.

10) Kleiner Stettiner. (Glasapfel von Christ).

Sommerapfel in Neuenheim; rother Winterapfel in Handschuchsheim.

11) Deutscher Glasapfel (Christ).

Ohne Namen in Heidelberg bei Madamme Pickfort; Sterncalville zu Bruchsal; Wachsapfel zu Michelbach; holländischer Sauerbreitling zu Hemsbach; Renette green bei Weltz in Speier.

12) Gemeiner Mätapfel (weißer Mätapfel von Christ) in der Wetterau, zu Frankfurt, Laudenbach; Kleiner Weinapfel zu Schatthausen und Mosbach; Würzapfel zu Schriesheim und Dossenheim, Tiefputzen bei Werthheim.

Dauert bis Juny July.

Form mittelmäßiggroß, kugelig. Kelcheinsenkung platt, gefältelt und beulig. Grundfarbe gelblich weiß. Bezeichnung, rothgestreift und etwas verwaschen. Geruch violenartig, gewürzreich.

Eine deutsche Nationalsorte, die hauptsächlich über die Wetterau verbreitet ist und sich von dort aus nach der Bergstraße, an den Main und gegen den Odenwald angesiedelt hat.

Ist ohnstreitig eine der ersten Wirthschaftssorten, die auch als gutes Tafelobst bis in den Sommer benutzt und wovon der Frankfurter Aepfelwein hauptsächlich bereitet wird. Der Baum eignet sich an Straßen und auf Felder, wird sehr stark und bekommt eine ausgedehnte hängende Krone. Nebst dem rothen Stettiner und

dem Luiken ist diese Sorte für den Wirthschaftsgebrauch nicht genug zu empfehlen.

Von Laudenbach wurde unter dem Namen Straußapfel und von Schriesheim unter Kernapfel, ein Apfel eingesendet, der aus Samen von dem Mätapfel gefallen seyn mag und sich von demselben nur durch die etwas mehr spitze Form, gegen die Blume hin unterscheidet.

13) Braungestreifter Mätapfel

bei Kettelhold in Mannheim; Nägelskohlapfel in Wachenheim bei Hefele; Reinette de Breda No. 73 bei Henderich in Mannheim; Würzapfel an der Bergstraße. Er unterscheidet sich vom gemeinen Mätapfel nur durch die hellbraunen breiten Streifen, was ihm ein dunkleres Ansehen giebt, und durch einen blauduftigen Ueberzug.

Werth und Dauer gleich wie beim gemeinen Mätapfel.

14) Brauner Mätapfel (Christ)

in Kronenberg, Wiesbaden, Dietz, Handschuchsheim, Hemsbach, Frankfurt und bei Kettelhold in Mannheim; Kohlapfel zu Laudenbach, Mosbach, in Weinheim, Wachenheim, Hilsbach Schrießheim, in verschiedenen Gegenden von Rheinhessen und bei Kettelhold in Mannheim; schwarzer Würzapel zu Schriesheim; Weinbreitling zu Heidelberg; brauner Würzapfel in Neuenheim; Gewürzapfel in Handschuchsheim; rother Mätapfel von Mainz bis Coblenz. Kommt sehr häufig am Niederrhein vor und steht im Werth und in der Dauer gleich dem gemeinen Würzapfel, von dem er jedenfalls ein Abkömmling ist.

15) Rothbackiger Mätapfel.

Würzapfel zu Großsachsen, Münchzell; Maidapfel bei Michelstadt, sodann Röhlings- und Brückenapfel zu Münchzell.

Ist ebenfalls ein Abkömmling vom gemeinen Mätapfel, der gleichen Werth und Dauer wie derselbe hat. Seine Verbreitung erstreckt sich über einen Theil des Odenwaldes und ist bei Michelstadt die dominirende Aepfelsorte, die vorzüglichen Obstwein giebt und als Tafelapfel bis in den Sommer zu gebrauchen ist.

16) Gelber Mätapfel.

Würzapfel bei Neuenheim; Holzapfel zu Schelzberg.

Ebenfalls von No. 12 abstammend und unterscheidet sich von demselben durch eine hellere Farbe und fast ungestreifte Früchte.

Hat gleichen Werth und Dauer wie No. 12 und kommt nicht so häufig sondern weit seltener an der Bergstraße vor.

Die Mätäpfel von No. 12 bis 16 sind deutscher Abkunft und erstrecken sich vom Mittel- bis an den Niederrhein, woselbst die verschiedenartigen Spielarten aus Samen gefallen sein mögen.

Ueberhaupt scheint diese Form, aus Samen gezogen werden zu können, ohne daß die Frucht bedeutende Veränderung erleidet.

17) Weißer gestreifter Matapfe

bei Wetzlar; Frankfurter und leichter Matapfel bei Kroneberg, Wiesbaden und Dietz; Schaafnase auf dem Schloß in Heidelberg; Spitzbreitling in Handschuchsheim; edle Schaafnase bei Hilsbach; Wangenapfel zu Schatthausen; Paradiesapfel zu Zwingenberg; Hutschberger zu Schriesheim; Roßkopf zu Münchzell.

Dauert bis Mai Juni.

Ein vorzüglicher Wirthschaftsapfel von deutscher Abkunft, der in der Wetterau und bei Wetzlar am meisten zu Apfelwein verwendet wird. Er soll jedoch in dieser Beziehung dem eigentlichen Mätapfel nachstehen. Eben so liefert derselbe eine Tafelfrucht vom mittlerem Rang.

Der Baum wird ziemlich groß, verträgt fast jeden Standort und ist deßhalb ein vorzüglicher Straßen- und Feldbaum der sehr gerne trägt und sich lange erhält.

18) Weißer Weinapfel

zu Wetzlar; weißer Silberapfel in Kirchheim; Weißbreitling in Handschuchsheim.

Unterscheidet sich von No. 17 durch den Mangel der Streifen und ist sonst in allen Theilen demselben gleich und von demselben ökonomischen Werth.

Dauert bis Januar.

19) Luikenapfel (Cat. v. Hohenheim)

zu Neckarzimmern und in ganz Würtemberg; auch unter Neu-Reutlinger und Pfullinger in Würtemberg.

Dauert bis April Mai.

Frucht mittelmäßig groß, plattrund oder kugelig mit regelmäßiger Rundung. Grundfarbe grünlich, später weißlich gelb. Bezeichnung, karmoisinrothe verwaschene Streifen. Kelcheinsenkung etwas faltig. Stiel dünn etwas lang.

Eine würtembergische Nationalsorte, die als Straßenbaum durch ganz Würtemberg bis zur badischen Gränze allgemein verbreitet ist.

Eignet sich besonders zum Mosten, Schnitzen und auch auf die
'afel. Fast vom ersten Rang. Ist als Straßen- und Feldbaum,
auptsächlich in Gebirgsgegenden nicht genug zu empfehlen.

Der Baum wird sehr stark, verträgt ungebauten Boden, blüht
:hr spät und ist deßhalb in rauhen Gegenden sehr fruchtbar. Wer
en Luiken nicht kennt ist kein ächter Würtemberger!

20) Aechter Winterstreifling (Diel).

Carmesapfel und Dortchensapfel an der Lahn; Weinapfel zu
Schatthausen und auf dem Schloß zu Heidelberg; Weinlingsapfel zu
Nünchzell; rother Strömapfel zu Handschuchsheim; Silberapfel in
Beinheim, Kirchheim, Krumbach und Mörtelstein.

Die Frucht ziemlich groß, grünlich, auf dem Lager gelblich mit
othen Streifen, die häufig verwaschen sind. Das Fleisch locker,
veiß, saftig und angenehm weinsäuerlich.

Zu diesem scheint zu gehören: der Weinapfel zu Laudenbach;
Rießling in Schriesheim; rothgesprengter Weinapfel in Kirchheim;
Winingsapfel in Mosbach. Ebenso ist sehr nahe verwandt: die
Kaiserkron in Laudenbach; weißer Strömapfel in Hemsbach; Rosen-
wasserapfel in Schatthausen; No. 66 bei Hendrich in Mannheim;
Strömling bei Welz in Speier,

Dauert bis Frühling.

Dieser Apfel der deutscher Abkunft zu sein scheint, hat eine
große Verbreitung und eine Menge verwandte Formen, die sich in
der Regel nur durch mehr oder weniger Streifen unterscheiden. Er
ist hauptsächlich für die Wirthschaft zum Dörren und zur Weinbe-
reitung und auf die Tafel vom zweiten Rang.

Der Baum wird stark und sehr alt, kann im ungebauten Bo-
den gepflanzt werden und gedeiht vorzugsweise im Odenwald bei
Krumbach und Mörtelstein.

21) Haferapfel

im Garten zu Heidelberg; Frühbreitling in Neuenheim; Ketten-
apfel iu Weinheim.

Zum ökonomischen Gebrauch gleich No. 20.

22) Faros le gros

bei Welz in Speier; großer Weinapfel in Schatthausen; Wißlocher
Apfel in Ochsenbach; rother Streimling in Weinheim; Schaffelder-
apfel in Zuzenhausen.

Wirthschaftsapfel von ziemlicher Größe der auf Gebiergen z. B. zu Kohlhof ohnweit Heidelberg sehr gut gedeiht und vorzüglich sich zu Aepfelwein eignet.

23) Papagayapfel. (Christ.)

Jacobinerapfel in Neuenheim; rother Strömapfel in Handschuchsheim.

Wirthschaftsapfel.

23) Sommerrabau.

No. 615 im Heidelberger Garten; ist Haberapfel zu Schrießheim und in Heidelberg; Paradiesapfel zu Münchzell.

Dauert bis Jannar.

Wirthsschaftssorte von minder bedeutendem Werth.

24) Weinapfel

zu Hasmersheim; Krielingsapfel zu Münchzell; Wießlocher auf dem Hausacker bei Heidelberg.

Wirthschaftsapfel.

24) Edler Winter-Borsdorfer (Christ).

Borsdörfer in Heidelberg, Eschelbrunn, Laudenbach, Münchzell, Schriesheim, Hasmersheim, Großsachsen, Hemsbach, in Bruchsal, zu Schelzberg, Handschuchsheim, Mauer, Weinheim, Aglasterhausen, Lohrbach, Zwingenberg; deutscher Borsdörfer in Mosbach; weißer Borsdörfer in Wetzlar; Postdörfer zn Breitenbronn; Posttörpfer in Weiler; kleiner Borsdörfer in Michelstadt; Marschansker in Böhmen.

Dauert bis Juni Juli.

Frucht gedrückt kugelig meist klein, regelmäßig. Stiel kurz. Schale am Baum weißgelb, auf dem Lager gelb, die Sonnenseite geröthet. Fleisch fest, äußerst fein gewürzreich.

Ist eine alte deutsche Nationalsorte die im Odenwald in den Thälern bei tiefgründigem Boden besonders und besser, als auf den Höhen gedeiht. Der Baum wächst sehr langsam, trägt spät, weßhalb man ihn gern auf alte Aepfelbäume vermittelst des Pfopfens veredelt.

25) Zwiebelborsdorfer

im Heidelberger Garten, bei Welz in Speier und bei Lauer in Mannheim; Frankfurter Borsdorfer in Bruchsal.

Die Frucht dauert bis Januar und steht in der Qualität dem Borsdorfer gleich.

Ein kleiner langsam wachsender Baum der sich mehr in Gärten als auf's Feld eignet.

26) Grüner Borsdorfer

zu Wetzlar, ist grüne Renette bei Hendrich in Mannheim; englische grüne Nordrenette in Hilsbach.

27) Tiefputzer

in Weinheim ist englische Renette in Hasmersheim.

Eine Tafelsorte die bei Weinheim beliebt ist.

28) Goldpepping

in Amorbach; Goldrenette in Heidelberg, Münchzell, Hemsbach, Schatthausen und in Wachenheim; süße Renette zu Schelzberg, Pepin d'or bei Lauer und Hamberger in Mannheim.

Frucht klein, kugelig oder länglich, schön goldgelb, stark punktirt, vom feinsten weinsäuerlichen Geschmack und angenehmen Parfüm.

Dauert bis Juli.

Ein feines Tafeläpfelchen, das nur im Gemüßgarten bei gutgebautem Boden fortkommt und gute Früchte bringt.

Der Baum bleibt klein und verlangt eine geschützte Lage.

29) Deröl's Seidlitzer Goldpepping

im Heidelberger Garten; Renette de Carpentin bei Welz in Speier; Renette veritable grise bei Gräf in Mannheim.

Dauert bis Juni.

Kleiner feiner Apfel der nur im Gemüßgarten fortkommt.

30) Citronenrenette

im Heidelberger Garten No. 590, ist Kronrenette und Gewürzcalvill zu Hilsbach.

Dauert über den Februar hinaus.

31) Rosenpepping

bei Welz in Speier, ist Edelrenette zu Hilsbach.

Dauert bis über den Februar.

32) Französischer Gulderling (Knopp)

Ist französische Renette in Münchzell.

Dauert länger als Februar.

33) Reinette jaune tardive

No. 291 im Heidelberger Garten, ist Himbeerapfel in Hasmersheim.

Frucht kugelig oder länglich, von mittlerer Größe, schön gelb, sehr feinwürzig und saftig.

Dauert bis Juni Juli.

Baum von mittlerer Größe und ziemlicher Fruchtbarkeit.

34) Reinette filée

im Heidelberger Garten No. 177, ist Renette in Hasmersheim und Renette brodée bei Welz in Speier.

Dauert bis Januar.

Eine zierlich überstrickte Renette von vorzüglicher Güte die nach Neujahr welk wird und nur im Gemüßgarten bei gutbereitetem Boden gedeiht.

34) Reinette de Bretagne

No. 310 im Heidelberger Garten; braune Renette zu Hasmersheim; graue Renette in Heidersbach; Rabauer in Lohrbach; Reinette grise franche bei Lauer in Mannheim. Dauert bis Januar.

Eine sehr angenehme Renette.

35) Reinette Rochelle

300 im Heidelberger botanischen Garten; gelbe Lederrenette zu Mosbach; kleine graue Rabau im Schloßgarten zu Heidelberg; kleine graue Renette zu Amorbach; Reinette de Champagne grise bei Hendrich in Mannheim.

Kleine graue Frucht die bis Januar dauert.

Kleiner fruchtbarer Baum für den Gemüßgarten.

36) Muskat-Renett.

Rother May- und Backapfel zu Neuenheim; Renett- und Rabauapfel in Handschuchsheim.

37) Newyorker Reinette

in Hilsbach; Scarlet non pareille No. 174 im Heidelberger Garten; Goldrenette bei Umstädter in Heidelberg.

Frucht platt und borsdorferartig, gelb, mit trübem, verwischtem Roth und fein roth gestreift. Fleisch sehr fein, saftig und gewürzreich.

Dauert bis Juny.

Vorzügliche Frucht ähnlich der Kassler und deutschen Goldrenette vom ersten Rang für die Tafel. Kommt im Gemüß- und Obstgarten so wie auch auf geschützen Feldern fort.

38) Deutsche Goldrenette (französische Goldreinette v. Liegel.) bei Kettelhold in Mannheim; handverischer Apfel bei Chelius in Heidelberg; Goldrenette in Mosbach, Neckarzimmern und Amor-

bach; französischer Borsdorfer in Michelstadt, Reinette d'orée bei Welz in Speier; französische Renette bei Leonhard in Heidelberg; großer und kleiner Streimling in Handschuchsheim.

Dauert bis Aprill.

Hat viele Aehnlichkeit mit der Kassler Renette, ist jedoch weniger gestreift und meist etwas höher gebaut.

Ein kostbarer Tafelapfel der in den Neckargegenden ziemlich verbreitet und als Feld- und Gartenbaum zu betrachten ist, der selbst im Odenwalde gut fortkommt und daselbst eine ziemliche Stärke erlangt. Ist sehr allgemein zu empfehlen.

39) Große Kassler Renette (Christ)

in Kroneberg, Wiesbaden, im Lahnthal und im botanischen Garten zu Heidelberg; holländer Goldströmling zu Hemsbach; Reinette triomphante in Speier; Gernsbacher zu Bruchsal, und im landwirthschaftlichen Garten zu Heidelberg; große Goldrenette in Amorbach; Reinette marbrée bei Welz in Speier; Winterhebeling in Rothenfels; gestreifter Würzapfel in Handschuchsheim.

Dauert bis gegen den Frühling und wird zuletzt stippig.

Frucht kugelig, gegen die Spitze abnehmend, ziemlich groß, Blumenwölbnng etwas rostig. Stiel 1 Zoll lang. Frucht gelb, an der Sonnenseite geröthet, rothgestreift und punktirt. Fleisch weißgelblich, sehr saftig, von erhabenem gewürzhaftem Geschmack.

Eine vortreffliche Tafelfrucht vom ersten Rang die in der Wetterau und im Lahnthal häufig verbreitet ist und auch in den Neckargegenden vorkommt.

Verdient unter der ganzen Renettenfamilie den Vorzug.

Der Baum wächst schnell, wird stark und ist sehr fruchtbar.

40) Gestreifter großer Mätapfel

bei Frankfurt; Mätapfel bei Zahn in Bruchsal.

Hat viel Aehnlichkeit mit der Kasseler-Renette und gehört ebenfalls zu den vorzüglichsten Tafel- und Wirthschaftsäpfeln, die verdient allgemein verbreitet zu werden.

41) Reinette grise d'orée

bei Welz in Speier, ist Goldrenette (Reinette d'orée) in Neckarzimmern; Reinette d'orée Duh in Mannheim bei Lauer.

Dauert bis Januar.

42) Große Reinette grise d'automne

bei Gräff in Mannheim; kleiner Raban in Hemsbach; Goldrenette

in Weinheim; grüne Renette in Mosbach und Michelstadt; Sommerrabau bei Werner in Heidelberg; große gelbe Renette in Neckarzimmern; große graue Renette in Amorbach; Rabau in Bruchsal und Amorbach.

Kommt bei Michelstadt im Odenwalde häufig vor, ist dort sehr tragbar und dauert als Tafel- und Wirthschaftsapfel lange Zeit ohne einzuschrumpfen. Er ist sehr fruchtbar und deshalb beliebt.

43) Große Reinette grise d'hyvér

bei Kettelhold in Mannhein; Reinette grise de Champagne bei Welz in Speier; Rabau zu Aglasterhausen und Heidelberg.

Ist häufig verbreitet und als Tafel- und Wirthschaftsapfel zu empfehlen.

Der Baum ist fruchtbar, von mittlerer Größe und gedeiht auf dem Felde und im Garten.

44) Grüne Reinette (Christ).

Grüne englische Reinette in Zwingenberg und im landwirthschaftlichen Garten in Heidelberg No. 265; grüner Würzapfel in Kirchheim; Weidenapfel in Mosbach.

Dauert öfters 1 Jahr.

Die Frucht plattrund, ziemlich groß, oft ungleich. Die Schale ist hellgrün und hat um die Blume graue Flecken. Das Fleisch locker sehr saftig und von sehr angenehmem Geschmack.

Eine köstliche haltbare Tafelfrucht vom ersten Rang. Der Baum kommt im Odenwalde bei Zwingenberg, selbst an den Straßen gut fort, ist fruchtbar und als Wirthschaftsapfel auf Felder empfehlenswerth.

Treibt sehr stark und wird ein schöner großer Baum.

45) Große englische Renette. (Diel. Die ächte)

im Heidelberger Garten unter No. 277 und Bruchsal; Kochapfel in Handschuchsheim; Reinette monstreuse bei Gräff in Mannheim; Reinette magique bei Welz in Speier; Reinette franche im Karlsruher Garten; Reinette Canada in Speier bei Welz.

Frucht sehr groß, meist platt, häufig aber hochgebaut, ungleich flachrippig. Stiel kurz. Schale grün, auf dem Lager gelb, mit sternförmigen Punkten übersät. Fleisch weiß, locker, zart, weinig, mit angenehmem Parfüm.

Dauert bis Juli und wird zuletzt welk.

Eine große kostbare Tafelfrucht vom ersten Rang, die besonders auf dem Zwergbaum große und herrliche Früchte bringt. Der Baum wächst schnell, wird mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar.

46) Große englische Renette (Christ.)

im botanischen Garten zu Heidelberg; Silberapfel zu Neuenheim Reinette d'angleterre bei Meyer in Mannheim; Reinette Canada im Karlsruher Garten.

Dauert gewöhnlich ein Jahr.

Die Frucht ist groß, hochgebaut und etwas ungleich und rippig; die Schale hellgrün und wird auf dem Lager gelb. Dieser Apfel ist nicht mit der großen englischen Renette von Diel zu verwechseln, welche breiter und größer ist als unsre Frucht.

Ein vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel vom ersten Rang.

Wachst sehr schnell, gibt einen großen Baum, kommt auf dem Felde sehr gut fort und findet sich bei Zwingenberg am Neckar, woselbst dieser schöne Apfel von der dortigen Markgräflich badischen Baumschule ausgegangen ist.

47) Reinette franche, französische Edelrenette (Diel.)

im Heidelberger Garten unter No. 371; Reinette de Breda bei Welz in Speier.

Frucht hochgebaut, von mittlerer Größe, nach oben gerippt, von sehr feinem angenehmem Geschmack.

Dauert ein Jahr und oft länger.

Ein kleiner feiner Tafelapfel vom ersten Rang für den Gemüßgarten, der guten, gebauten nicht nassen Boden verlangt.

48) Reinette à Cote.

Wachsapfel in Heidelberg; Weißbreitling in Neuenheim.

Frucht ziemlich groß, platt, weiß, etwas wachsartig, erst im Frühling genießbar.

Dauert 1 bis 1½ Jahr.

Ein langdauernder Tafelapfel vom ersten Rang, der erst gegen den Sommer seinen eigentlichen Werth erlangt. Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt bald, bleibt klein und eignet sich hauptsächlich für den Gemüßgarten und auch für geschützte Felder. Trägt sehr und rentirt als Marktwaare mehr als eine andere Obstsorte, weil die Reife der Früchte in eine Zeit fällt, wo es an solchem Obst gänzlich fehlt.

49) Domesty aus Bender
im Garten zu Heidelberg; Paradiesapfel zu Laudenbach.

Dauert bis Januar.

Ein großer Apfel der bei der Reife durchsichtig wird und keinen besondern öconomischen Werth hat.

50) Pome d'Api
im Heidelbergerger Garten und in Bruchsal; Kapuzinerapfel in Hasmersheim.

Dauert bis Frühling.

Ein kleines langdauerndes Aepfelchen ohne besondern Werth.

51) Fleiner
in Heidelberg, Mosbach, Hasmersheim und Weiler; Winterfleiner in Bruchsal, Süßapfel in Handschuchsheim; großer Fleiner in Neckarzimmern; Klapperapfel bei Himmelhahn in Heidelberg.

Dauert bis November.

Ein großer Wirthschaftsapfel der in Würtemberg allgemein verbreitet ist, sehr gern trägt und zum Mosten und Schnitzen tauglich ist.

52) Taubenapfel
bei Schwend in Heidelberg; birnförmiger Apfel in Hilsbach; Citronenapfel in Handschuchsheim; Kohlapfel in Weinheim und Birnformapfel in Weiler.

Dauert bis Neujahr.

Ein mittelmäßiger Apfel ohne besondern Werth.

53) Parmaine royale.
bei Welz in Speier; Weißling bei Himmelhahn in Heidelberg; Glasapfel in Mosbach.

Dauert bis Neujahr.

Ein weißer, schöner Apfel von mittlerem Werthe.

54) Hochzeitsapfel (Christ).

Wahre weiße Herbstrenette in Hilsbach; Loskrieger von Hendrich in Mannheim.

55) Reinette de Canada
im Heidelbergergarten, zu Hilsbach und bei Schwend in Heidelberg; Sternrenette zu Mosbach; Renetkapfel in Handschuchsheim.

Frucht mittelmäßig groß, calvillartig, etwas flachrippig, weißlichgelb und sehr fein.

Dauert bis Juli.

Vorzüglicher feiner Tafelapfel vom ersten Rang, für den Gemüsegarten.

56) Großer rheinischer Bohnapfel (Christ.)

im Heidelberger Garten; bei Kronberg, im Lahnthal und Niederrhein; Reinete von Luneville in Hilsbach; Vaterapfel in Schafhausen, Strömapfel in Bruchsal; Weinapfel in Handschuchsheim; Zimmermännle in Zwingenberg; Rabiner in Birkenau.

Dauert bis Januar und bis zum Sommer.

Ein vorzüglicher Withschaftsapfel der in der Lahngegend, in der Wetterau und am Niederrhein häufig auf dem Felde vorkommt und aufs Lager und zu Apfelwein sich besonders eignet.

Der Baum wächst sehr schnell, bekommt eine pyramidenartige Form, ist sehr dauerhaft und äusserst fruchtbar.

57) Kleiner rheinischer Bohnapfel, (Diel).

Streifling zu Schatthausen; Hans-Caspar in Weinheim; Spitzapfel zu Hasmersheim; Zwiebelapfel auf dem Schelzberg; Paradiesapfel in Aldersbach; Goldreinette zu Laudenbach und Weinlingsapfel von Münchzell.

Dauert bis Januar.

Kleiner fruchtbarer Wirthschaftsapfel, hauptsächlich zu Obstwein.

58) Spitzer Hochzeitsapfel. (Christ.)

Heimeding in Neuenheim.

59) Neuzerling. (Christ.)

Haberapfel in Weinheim.

Dauert bis Januar.

60) Großer edler Prinzessinapfel (Diel.)

im Heidelberger Garten No. 554 und bei Welz in Speier; Spitzapfel in Unterschefflenz; gestreifter Spitzapfel in Mosbach.

Dauert bis Januar.

Die Form unregelmäßig, die meisten Früchte gegen den Kelch spitz. Die Schale fettig, citronengelb, an der Sonnenseite stark rothgestreift. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich, fein, ziemlich saftig, angenehm weinsäuerlich.

Ein sehr angenehmer Wirthschafts- und Tafelapfel. Der Baum wird groß, wächst sehr schnell und dauert lang; kommt an der

Lahn und an einigen Gegenden des Odenwaldes häufig vor und ist daselbst sehr fruchtbar.

61) Gelber Rosmarinapfel.

Gelber Rosenapfel zu Weiler.

Dauert bis in Sommer.

Sehr guter Tafelapfel.

62) Kohlapfel

in Heidelberg; pomme violette bei Zieger in Mannheim; pomme de St. Louis bei Welz in Speier.

Dauert bis Januar und länger.

Hat keinen besonden öconomischen Werth.

63) Danziger Kantapfel (Diel.)

im Heidelberger Garten; rother Calville in Bruchsal; rother Stettiner bei Gräff in Mannheim; Kohlapfel zu Mosbach; Calville Mallingre No. 212 im Heidelberger Garten.

Dauert bis in Sommer.

Ein Tafelapfel mit Calvillegeschmack.

64) Karthäuser (Christ.)

in Mauer, Spechbach, Münchzell, Michelstadt und im landwirthschaftlichen Garten zu Heidelberg; Schafnase am Rhein.

Dauert bis Frühjahr.

Ein rauher dauerhafter Wirthschaftsapfel für gebirgige Gegenden. Mehrfach im Odenwalde vorkommend und wird daselbst zu Obstwein und auch auls Lager benützt.

II. Birnen.

1) Louise bonne (Diel.)

in Wachenheim; Bösmadame in Schrießheim; weißschalige Bergamotte und Weißschal in Heidelberg; Angelique de Bordeaux in Hilsbach; Verte longue in Bruchsal; Verte longue panachée bei Kettelhodt in Mannheim; Neuböser in Großsachsen; Winterkönigin bei Schwend in Heidelberg; Karmansbirne in Großsachsen;

Dauert bis Dezember.

Sehr gute Winterbirne vom ersten Rang mit schmelzendem Fleisch.

Baum von mittlerer Größe und sehr fruchtbar. Eignet sich mehr in Obstgärten als aufs Feld.

2) Beurré gris (Diel).

Griesbirne in Heidelberg, Birne du grun in Schrießheim; graue Bergamotte in Mosbach; Butterbirn in Hemsbach; Martin sec in Hilsbach; Braunbirn in Bruchsal; Bierinbirn in Wachenheim; Birn gris in Handschuchsheim; große runde Winterbergamotte in Handschuchsheim; graue Herbstbutterbirne in Neckarzimmern; graue Butterbirne in Zwingenberg.

Dauert bis October.

Vorzügliche Herbstbirne für die Tafel, wenn sie im guten gebauten Boden steht, ausserdem wird sie steinig.

Der Baum wird mittelmäßig groß, hat etwas gebogene Aeste und taugt nur in den Garten.

3) St. Germaine (Diel.)

in Hemsbach, Wachenheim, Heidelberg, Mannheim, Neckarzimmern und Speier; Bergamotte bei Umstetter in Heidelberg; Winterbirne in Schriesheim; lange Winterbergamotte in Mosbach; Winterbergamote in Handschuchsheim; Rübenbirn in Hasmersheim; Schenschermebirn in Handschuchsheim; Tafelbirn in Breitenbronn und Bruchsal.

Dauert bis Dezember und Januar.

Eine vortreffliche Winterfrucht mit schmelzendem Fleisch vom ersten Rang.

Der pyramidenförmige fruchtbare Baum von mittlerer Größe, verlangt guten bebauten Boden und einen geschützten Standort, sonst wird die Frucht fleckig und steinig.

4) St. Germaine panachée

in dem Heidelberger Garten No. 279 und bei Welz in Speier.

Dauert bis Neujahr.

Eine malerisch schöne, gelb- und grüngestreifte Frucht von der Güte der Vorstehenden.

Baum und Standort wie bei der St. Germaine.

5) Beurré blanc. (Diel.)

Blankbirn zu Heidelberg; Butterbirn zu Schelzberg und Breitenbronn; Nappleonsbirn zu Hemsbach; Bergamotte und Poire blanche in Bruchsal; Doyenné in Wachenheim; Doyenné gris bei Welz in

Speier; Birblanc in Handschuchsheim; weiße Herbstbutterbirn zu Neckarzimmern; gelbe Butterbirn in Zwingenberg; Bergamottbirn, Herbstbergamotte und Gebhardsbirn zu Weiler; weiße Winterbergamotte zu Adersbach; Bergamotte in Daisbach.

Dauert bis October.

Köstliche feine Tafelfrucht mit schmelzendem Fleisch vom ersten Rang.

Der Baum wächst sehr groß, bekommt eine pyramidenähnliche Krone und eignet sich für den Gemüß- und Obstgarten so wie aufs Feld in gebauten Boden; ausserdem werden die Früchte steinig und klein.

6) Engelsbirne. Poire d'Ange (Diel.)

bei Schwend und im botanischen Garten zu Heidelberg No. 148; Poire d'Ange bei Welz in Speier.

Frucht sehr lang, groß, gelb, dauert bis halben Dezember.

Eine sehr gute Tafelfrucht vom ersten Rang für den Obstgarten.

7) Graubirne.

in Heidelberg, Neuenheim, Weinheim, Unterschefflenz, Kirchheim, Großsachsen und Mannheim; Bruderbirne in Weiler.

Dauert bis Anfang November.

Die vorzüglichste Frucht zum dörren, kochen und selbst zum rohen Genuß.

Der Baum wächst gesund und frisch, trägt gerne, gedeiht auf dem Felde und ist an der Bergstraße so wie am Neckar häufig verbreitet.

8) Catilac.

Katzenkopf in Kirchheim; Katzenköpfle zu Münchzell zu Hilsbach; holländische Bergamott in Heidelberg; Osterbirn auf dem Schloßberg bei Heidelberg; Sau- und Katzenkopfbirn in Schatthausen, Daisbach und Weiler.

Dauert bis Pfingsten.

Eine dauerhafte rauhe Kochbirne, die nur der langen Dauer wegen zu beachten ist.

Der Baum wächst schnell, ist tragbar und gedeiht auf dem Felde, woselbst aber die Früchte, der bedeutenden Größe wegen, vom Winde gern abgerissen werden.

9) Pfundbirne

in Heidelberg, Schatthausen und Bruchsal; grüne Kochbirn in Mauer, Daisbach und Weiler.

Dauert bis Frühling.

Eine rauhe Kochlbirne die keinen besondern Werth hat und zum)bstwein nicht einmal gebraucht werden kann.

10) Martin Sec

ı dem Heidelberger Garten, Bruchsal und bei Hendrich in Mann=eim; Kochbirn in Schatthausen; Kandelzuckerbirn in Bruchsal; Vinterzweybutzen in Weiler; graue Leberbirne in Zwingenberg.

Dauert bis Frühling.

Eine mitunter beliebte Birne die fast in jeder Lage fortkommt.

11) Royale d'hiver

n Heidelberg und zu Oberkirch; Rübenbirn in Bruchsal; Bon chre-ien d'hivers bei Hendrich in Mannheim. Dauert bis Februar.

Vorzügliche Tafelfrucht vom ersten Rang für den Gemüsgarten.

12) Muscat d'allemagne

im Heidelberger Garten unter No. 219; Muskatellerbirn in Weiler; Osterbergamotte in Laudenbach; Ochsenbirn zu Schelzberg und Weinheim.

Dauert bis Juni.

Eine vorzügliche Wirthschafts= und Tafelfrucht, die sehr spät abgenommen werden muß, wenn sie einen guten Geschmack und ihre eigentliche Güte erlangen soll.

Der Baum wächst schnell, erreicht eine ansehnliche Größe und gedeiht im Garten und auf dem Felde.

13) Verte longue panachée

im Heidelberger Garten No. 266; Schweizerbergamotte in Bruchsal; Schweizerhosen=Birne zu Schelzberg; Gugummerbirn zu Hasmers=heim und Schatthausen; Gurkenbirn in Eschelbrunn, Schrießheim und Wieblingen; Schweizerhose und Bergamotte rayée oder Bergamotte suisse zu Oberkirch; gestreifte Bergamotte in Neuenheim; Bergamotte suisse bei Welz in Speier. Dauert bis halben October.

Eine fruchtbare Herbstbirne, die in der Umgegend von Heidelberg verbreitet ist und keinen besondern Werth hat.

14) Hausemerbirne

bei Heidelberg und Handschuchsheim; Winterbirne bei Schrießheim, Laudenbach, Weiler und Großsachsen; Sandbirn in Hilsbach.

Dauert bis nach Neujahr.

Eine mittelgroße röthliche sehr fruchtbare Wirthschaftsbirne zum Mosten, Schnitzen und sonstigem Gebrauch, die an der Bergstraße allgemein verbreitet ist.

Der Baum wird ziemlich stark, und eignet sich vorzüglich an Straßen und auf Felder, selbst in etwas rauhe Gegenden.

15) Rockeneyerbirne

bei Heidelberg, Neuenheim, Handschuchsheim und Nüstenbach; Tafelbirn in Adersbach; Thorbirn in Michelstadt; Bockbirn in Zwingenberg; Mostbirn in Hoffenheim; Butterbirn in Schatthausen.

Dauert bis halben October und wird kernweich.

Eine vorzügliche Wirthschaftsbirne die an der Bergstraße, am Neckar und im Odenwalde häufig verbreitet ist und zum Dörren, Mosten so wie bei Michelstadt vorzüglich zu Lattwerge benutzt wird.

Der Baum von mittlerer Größe, tragt sehr reich und eignet sich besonders an Straßen und auf Felder zumal in rauhe Gegenden.

16) Rattenschwanz

im Heidelberger Garten No. 196, Angeloch und bei Mauer; Brühlbirn zu Mörtelstein, Mosbach und bei Hasmersheim; Busch- oder rothe Rockeneyer in Kirchheim; ohne Namen bei Schaaf im Seegarten zu Heidelberg; Pfullinger in Hasmersheim.

Dauert bis October.

Eine gute kleine längliche Wirthschaftsbirne zum Schnitzen und Mosten, die besonders am Neckar häufig verbreitet ist und sich aufs Feld, so wie an Straßen eignet.

17) Grüne Mostbirne,

welsche Bratbirne, Hehl'sche Bratbirne, Mostbirne, Oberländerin, Steinlacherin im Hohenheimer Katalog unter No. 144; schweizer Wasserbirn in Moßbach, Hasmersheim, Münchzell, in Unterscheffenz, Lohrbach, Mörtelstein, Neckarburken, Krumbach, und Breitenbronn; Wasserbirn in Zwingenberg; Adersbach, Heidersbach und Krumbach; holländische Zuckerbirne in Hemsbach; Hanf- oder Wergelbirne in Schatthausen.

Dauert bis November.

Eine nützliche Wirthschaftsbirne die den vorzüglichsten Obstwein liefert und auch zum Dörren verwendet wird.

Der Baum ist äußerst fruchtbar, erreicht ein hohes Alter, wird sehr stark und gedeiht auf den höchsten Höhen des Odenwaldes und in Würtemberg. Ist eine deutsche Nationalsorte die über den ganzen Odenwald, die Neckargegend und bei Tübingen und Stuttgardt allgemein verbreitet ist; wo man nicht selten 150jährige Stämme im

uchtbarsten Zustande antrifft daher er als Straßenbaum für rauhe Gegenden vorzüglich zu empfehlen ist.

18) Betzelsbirn

in Heidelberger Garten No. 188, Breitenbronn, Haßmersheim, Münchzell, Diedesheim, Mosbach, Zwingenberg, Auerbach, Aglasterhausen und überhaupt im Odenwalde; Betzlichsbirne zu Lohrbach; Butzelsbirne in Neckarkurken; Wergelbirne in Daisbach und Aglasterhausen.

Dauert bis Frühling.

Eine vorzügliche Wirthschaftsbirne besonders zum Mosten und Kochen, weniger aber zum Dörren, die über den ganzen Odenwald bis Darmstadt allgemein verbreitet ist.

Der Baum ist sehr schnellwüchsig und fruchtbar, erreicht eine bedeutende Höhe und ein sehr hohes Alter und ist deßhalb als Straßen- und Feldbaum für rauhe Gebirgsgegenden sehr zu empfehlen.

19) Rumelterbirn

bei Mauer, Schatthausen, Münchzell, Zwingenberg, Zutzenhausen, Hoffenheim und Kirchheim.

Dauert bis Anfang November.

Eine der ersten Mostbirnen die einen sehr hellen gewürzreichen Birnwein liefert. Der Baum ist sehr fruchtbar und eignet sich vorzüglich an Straßen und aufs Feld für hügliche Gebirgsgegenden. Die Verbreitung erstreckt sich über das Elsensthal bis in die Gegend von Heidelberg.

20) Kleine Rumelterbirne.

bei Zutzenhausen, Hoffenheim und Angeloch; Rumelter in Hohenheim; Frührumelter bei Daisbach.

Dauert bis Ende October.

Ist ebenfalls eine der besten Mostbirnen, die aber eine kleinere Frucht wie die vorstehende hat und in jeder Gebirgsgegend fortkommt.

21) Bogenäkerin

in Hohenheim No. 147.

Dauert bis Dezember.

Eine mittelmäßig große vorzügliche Mostbirne, die in der Gegend von Tübingen und Hohenheim verbreitet ist.

Der Baum bleibt klein, ist äußerst fruchtbar und gedeiht vorzüglich in rauhen Gegenden.

22) Harrigelsbirne

in Hohenheim No. 180.

Dauert bis November.

Eine kleine rauhe vorzügliche Mostbirne für rauhe Gegenden.

23) Wolfsbirne

in Hohenheim No. 141; Champagnerbratbirne in Neckarzimmern.

Dauert bis Ende October.

Eine kleine breitrunde rauhe vorzügliche Mostbirne, die für rauhe Gegenden nicht genug empfohlen werden kann. Der Baum wird sehr groß und erreicht ein hohes Alter.

24) Wildling von Einsiedel (Hohenheimer Catal.)

in Hohenheim No. 143 und in Hilsbach.

Dauert bis in den Sommer.

Eine vorzügliche Mostbirne die einen mehrere Jahre dauernden Obstwein liefert. Der Baum wird groß, dauert 100 Jahre lang und ist zur Straßenpflanzung für rauhe Gebirgsgegenden sehr zu empfehlen.

25) Gelber Löwenkopf (Diel.)

in Hohenheim No. 142.

Dauert bis October.

Eine große runde vorzügliche Kochbirne. Der Baum wächst sehr stark, ist fruchtbar und gedeiht in rauheren Gegenden.

26) Gallus Weinbirne (Hohenh. Catal.)

in Hohenheim No. 187; Roußletbirne in Schriesheim.

Dauert bis Anfangs Dezember.

Eine gute Mostbirne.

27) Pelzbirne, Betzelsbirn

zu Neckarzimmern; Südbirne zu Aglasterhausen; Muskatellerbirne zu Unterschefflenz.

Dauert bis Anfangs November.

Eine vorzügliche Mostbirne für rauhe Gegenden.

28) Brühlbirne

zu Breitenbronn; Philippelsbirn zu Hasmersheim.

Dauert bis October.

Eine kleine rauhe gute Mostbirne für rauhe Gegenden.

29) Senfbirne (Hohenh. Catal.)

zu Hohenheim; Brombirn bei Michelstadt; Brumbirne bei Zwingenberg; Baierbirne in Zuzenhausen; Beisbirne bei Eschelbronn.

Dauert bis November.

Die Frucht ist klein rauh und wird im Odenwalde und bei Großbottwar in Würtemberg, woselbst dieselbe sehr allgemein verbreitet ist, zum Mosten, Dörren und zur Latwergbereitung allgemein verwendet und ist deßhalb für rauhe Gegenden sehr empfehlungswerth. Der Baum erreicht eine bedeutende Größe, ist sehr fruchtbar und gedeiht auf den höchsten Höhen des Odenwaldes sehr gut.

30) Brandbirne

zu Krumbach. Dauert bis halben October.

Eine vorzügliche Wirthschaftsbirne zum Dörren, Mosten und sonstigem Gebrauche. Der Baum wird über 100 Jahre alt, trägt sehr gerne und wächst auf jedem Boden an den Straßen des Odenwaldes.

31) Weinbirne

zu Michelstadt; Weinputzelsbirne in Handschuchsheim; Philippelsbirne in Hilsbach.

Eine gute Mostbirne die häufig bei Michelstadt im Odenwalde vorkommt und folglich in rauhen Gegenden angepflanzt werden darf.

32) Langstielerin (Hohenh. Catal.)

zu Hohenheim No. 190; Langstieler in Schatthausen; Langstielingsbirne zu Breitenbronn.

Dauert bis Ende October.

Eine langstielige vorzügliche Wirthschaftsbirne zum Mosten und zum Dörren. Der Baum wird über 100 Jahre alt und ist in den meisten Gegenden des Odenwalds sehr erträglich.

33) Träubelsbirne

bei von Röder, in Ludwigsburg. Dauert bis Anfang Dezember.

Eine der vorzüglichsten Mostbirnen für gebirgigte Gegenden.

34) Geigenhals

in Bruchsal, Weiler; kleiner Geigenhals in Hilsbach; Röthelsbirn bei Mauer und in Schatthausen.

Dauert bis halben October.

35) Palmischbirne (Hohenh. Catal.)

in Hohenheim und bei von Röder in Ludwigsburg.

Dauert bis Anfang October.

Eine kleine nach unten zugespitzte vortreffliche Mostbirne, die in Würtemberg allgemein verbreitet ist. Der Baum wachst sehr stark, macht eine breite Krone und verträgt jeden Boden und Standort.

36) Bratbirne. (Hohenh. Catal.)

Aechte Bratbirne und Champagner-Bratbirne zu Hohenheim No. 140; Bratbirne im Heidelberger Garten No. 225; in Hilsbach und Zwingenberg.

Frucht kugelig, platt, abgestumpft klein langstielig, ziemlich gelb. Dauert bis halben October.

Diese Birne liefert den ausgezeichnetsten Obstwein, wozu sie einzig und allein benützt werden kann. Der Baum wächst langsam, wird aber dennoch sehr stark, liebt eine hohe Lage, gebauten Grund und kommt in Würtemberg, in der Gegend von Heilbronn sehr häufig vor.

37) Plattbirne

bei Hasmersheim, Neckarzimmern, Sinsheim und Steinfurt.

Dauert bis Ende October.

Eine ziemlich große, längliche, sehr gute Wirthschaftsbirne besonders zum Schnitzen und Mosten. Der Baum eignet sich vorzüglich zu Straßenpflanzungen in niedere Gebirgsgegenden.

38) Schwabenbirn

in Bruchsal; Jöhlingerbirne in Schatthausen.

Dauert bis October.

Eine Wirthschaftsbirne für Straßen und aufs Feld.

39) Frankfurterbirne

im landwirthschaflichen Garten zu Heidelberg, bei Pforzheim und Bretten; Frankenbirne bei Weiler, Adersbach und Krumbach.

Eine schöne große Wirthschaftsbirne zum Mosten, vorzüglich aber zum Schnitzen die an den Straßen bei Pforzheim, Bretten und im Odenwalde sehr häufig anzutreffen ist. Der Baum wächst sehr schnell, bekommt eine schöne Krone und eignet sich vorzüglich zur Straßenpflanzung.

40) Olandsbirne

bei Heidelberg; Kirchbirne bei Krumbach; Schaafstallbirne bei Hèdersbach.

Dauert bis Neujahr.

Eine ziemlich große gute Wirthschaftsbirne, zum Schnitzen, Mosten so wie auch zum rohen Gebrauche. Der Baum wird stark, trägt jährlich und kann an Straßen, wie auf dem Felde mit Vortheil angepflanzt werden.

41) Bezy de la Motte

n Heidelberger Garten, zu Oberkirch und Mannheim; getüpfte Bergamotte in Heidelberg, Kirchheim, Handschuchsheim; Spätjahrs-Berimot in Schriesheim; Mullbusch, in Bruchsal; Mouille Bouche t Wachenheim; kurzstielige Bergamotte in Neuenheim; Sommer-Bergamott in Handschuchsheim; graue Butterbirne in Zwingenberg; Schmerbirne und französische süße Muskatellerbirne in Hilschbach.

Frucht kugelig, gefleckt, grün, von ziemlicher Größe,

Dauert bis October.

Eine zarte Tafelbrine mit schmelzendem Fleisch die sich mehr in den Garten als aufs Feld eignet.

42) Epine d'hiver

n Oberkirch; Winterbergamotte in Adersbach, Herbstbergamott in Rosbach.

Eine Wintertafelbirne von besonderer Güte.

43) Veldenzer.

Fellenzer in Heidelberg, Kronenberg, Rheinhessen, Wiesbaden und Dietz; Faulenzer in Wachenheim, bei Hendrich in Mannheim, in Hemsbach und Laudenbach.

Dauert bis halben October.

Eine große, lange, rothe, gute Wirthschaftssorte besonders zum Schnitzen und sonstigen Gebrauche. Der Baum wird stark und trägt sehr gerne.

44) Prinzessin von Würtemberg

Wildling aus Brüßel, zu Hof Adamsthal bei Wiesbaden.

Dauert bis Januar.

Eine große kostbare Tafelbirne vom ersten Rang.

45) Lederhosen

n Hasmersheim, Weiler; Fellenzer in Bruchsal; Kannenbirne n Schelzberg; Ochsenherz No. 67 bei Hendrich in Mannheim.

Dauert bis October.

Eine rauhe Wirthschaftsbirne zum Schnitzen und Mosten.

46) Offiziers-Birne

an der Bergstraße; Offiziers- und Frankfurterbirne in Schatthausen; Herbstfrankfurter bei Weiler; Stützenbirne in Daisbach; Ochsenbirne bei Michelstadt; Amelagbirne oder Ramlattsbirne bei Weiler.

Dauert bis Anfang October.

Eine gute Wirthschaftsbirne besonders zum Schnitzen und sonstigem Wirtschaftsgebrauch.

47) Angelique de Bordeaux

bei Schwend in Heidelberg; Schmalz- oder Blutbirne zu Schatthausen; Schwarzbirne in Weiler.

Dauert bis Dezember.

Eine gute Tafelbirne.

48) Bergamotte Crasanne

zu Wachenheim und Speier; Kaiserbirne in Bruchsal.

Dauert bis November.

Eine vorzügliche Tafelbirne mit schmelzendem Fleisch.

Für den Garten.

49) Bezy de Cheaumontel

in Mannheim. Cheaumontel in Wachenheim.

Dauert bis Dezember.

Eine große schöne Tafelbirne vom ersten Rang mit schmelzendem angenehmem Fleische. Für den Gemüßgarten.

50) Rhabarberbirne

in Schriesheim; gelbe Graubirne in Handschuchsheim.

Dauert bis Anfang November.

Wirthschaftsbirne.

51) Große gelbe Wiesenbirne. (Christ.)

Winterbirne in Handschuchsheim.

52) Herbstwäßerling

in Heidelberg, Handschuchsheim und Weiler.

Dauert bis Februar und Frühling.

Eine sehr gute dauerhafte Winterbirne von angenehmem Geschmack die sich zu Tafel- und Wirthschaftsobst eignet.

53) Kantenbirne

zu Mörtelstein; Pfundbirne zu Handschuchsheim und Weiler.

Dauert bis halben Dezember.

Eine große rauhe Wirthschaftsbirne.

54) Ambrosiabirne

bei Schwend; ohne Namen bei Madame Gutmann.

Eine sehr große Winterfrucht.



55) Winteraugsburger

bei Schwend und Ottinel in Heidelberg; graue Bergamott in Mosbach; Bon chretien d'hiver in Mannheim; Winter-bon chretien in Bruchsal.

Dauert bis Frühling.

Eine kostbare Tafelfrucht vom ersten Rang.

56) Colmar

im Heidelberger Garten No. 260 und in Neustadt.

Dauert bis Januar und Anfang März.

Eine kostbare Tafelfrucht vom ersten Rang.

57) Virgouleuse

bei Bierbrauer Helwerth in Heidelberg, Wachenheim and in Bruchsal; Colmar in Hemsbach und Weinheim; kurzstielige. Bergamott in Handschuchsheim.

Dauert bis Januar.

Eine kostbare Tafelbirne vom ersten Rang.

58) Beuré gris d'hiver

in Mannheim bei Gräff. Sehr groß, saftig fein mit schmelzendem Fleisch.

Dauert bis Frühling.

Ausgezeichnet für den Garten.

59) Osterbergamotte

bei Lombardino in Heidelberg.

Dauert bis Ostern und ist eine vorzügliche Birne für den Garten.

* * *

Ausser diesen Aepfel- und Birnsorten wurden noch eine Menge eingesendet, die entweder nicht bestimmt oder von denen keine weitere Provinzial-Benennungen nachgewiesen werden konnten, weßhalb man dieselben, um Raum zu ersparen hier hinweg gelassen hat.

Da ferner die Zeit für die ausserordentliche Arbeit des Sortirens der vielen eingesendeten Obstsorten zu sehr beschränkt und manche Obstgattungen unvollständig ausgebildet waren, ja selbst viele nur bei gehöriger Lagerreife bestimmt werden können, so konnten unmöglich alle Anforderungen genügend erörtert werden.

Möglich ist selbst, daß unter diesen Umständen einige Irrthümer in den vorstehenden Bestimmungen eingeschlichen sind und im Fall

je solche gefunden würden, so bittet man dieselben, im Hebst 1840 an die Versammlung in Mainz zu senden, um sie in das dortige Protokoll zur Berichtigung aufnehmen zu können.

Nur auf diesem Wege glauben wir mit den Wirren der deutschen Pomologie allmählig ins Reine zu kommen und eine feststehende Sprache für die Obstarten zu erlangen.

Nicht minder werden wir mit denen Sorten bekannt werden, die auf dem Felde, im Garten, an Straßen, in rauhen oder milden Klimaten fortkommen und durch die Angabe ihrer Verbreitung endlich vermögend seyn, die Obstsorten rein, zu den verschiedensten Anpflanzungen beziehen zu können, weßhalb wir besonders Baumschulenbesitzer, Oekonomen und Gartenfreunde ersuchen, an der künftigen Versammlung in Mainz thätigen Antheil zu nehmen und dieselbe mit reichhaltigen Obstsendungen unterstützen zu wollen.

Heidelberg, den 1ten Februar 1840.

Der Präsident.

Metzger.

Einige nicht zur Verhandlung gekommene Vorträge, welche sich bei den Acten vorfanden.

Notizen mitgetheilt von Herrn Rath Koepp.

Für Anlegung eines jungen Weinberges in Aßmannshausen, habe ich in diesem Frühjahr 1839 Weinreben aus Bordeaux kommen lassen und erhielt dieselben aus denen zum Schloß Cantone gehörigen Weingärten in folgenden Sorten.

1) Cabernet sauvignon . . . . 7000 Pflanzen.
2) Cabernet gris . . . . 7000 "
3) Malbett a queue rouge . . . . . . 1000 "

Mit der Sendung der Reben erhielt ich nachstehende Instruction über die auf Schloß Cantone eingeführte Rebpflanzung.

„Die etwas kostspieligere Art die Rebpflanzung (aber von ganz sicherem Erfolg) von welcher ich Gebrauch gemacht habe, ist folgende“:

Man hebe Graben aus von 2 Fuß in der Breite und 3 Fuß in der Tiefe, den Boden dieses Grabens belege man einen Fuß hoch mit Gesträuch, Reisern rc., diese bedecke man 1 auch 1½ Fuß mit sehr guter Erde. — In diese Erde pflanze man die Reben und gleiche dann den Graben mit der ausgehobenen Erde wieder ganz aus.

Die Pflanze treibt vom ersten Jahre an mit ausserordentlicher Kraft. — Die Wurzeln verbreiten sich mit einer Leichtigkeit in dem Gesträuch (welches nach und nach in Verwesung übergeht) der Art, daß der Weinstock nach drei Jahren schon in einer Fülle trägt und eine Entwickelung erhält, wie man sie nach der gewöhnlichen Pflanzungsmethode mit Mühe in sechs bis sieben Jahren erwarten kann.

Auf Eingang dieser Instruction habe ich mir mehrere Fragen erlaubt, welche ich hier sammt der erhaltenen Antwort niederschreibe.

I. Frage.

Welche Lage, Abdachung (Escarpement) die Weinberge haben, die nach der beschriebenen Methode gepflanzt werden?

I. Antwort.

Der deutsche Ausdruck Weinberg bezeichnet sehr gut die Lage der Weingärten an den Ufern des Rheins, bezeichnet aber nicht die Lage der Unsrigen, die, mit Ausnahme deren zur Seite der Garonne, die aber nur einen geringen Wein erzeugen, alle in der Ebene liegen. Der Medoc selbst ist nur eine weite Ebene, ohne eine Abdachung des Terrains. — Dies ist genug gesagt, daß die besagte Methode sich ohne Rücksicht auf die Lage des Bodens anwenden läßt.

Indessen muß ich sagen, daß man selbst hier und gewiß noch mehr bei ihnen eine Lage nach Süden vorziehen sollte. —

II. Frage.

Welche Bestandtheile oder Qualität der Grund und Boden (terrain, terre) hat?

II. Antwort.

Was die Natur des Bodens betrifft, so ist der, welcher die besten Weine von Medoc und von Graves hervorbringt, ein Gemisch von faulem Sand und Kieselsteinen mittlerer Größe und in sehr großer Anzahl.

III. Frage.

Wie das Stück Weinbergsfeld welches neu angepflanzt werden soll, vorher behandelt und bearbeitet wird?

Ob vorher das ganze Feld durch Rottung oder Umgrabung (labouner la terre) zubereitet, und dann bei Pflanzung der Reben, die in der Instruction beschriebene Gräben ausgehoben werden?]

Oder ob ohne vorherige Bearbeitung des Weinbergs nur die Gräben (fossé) ausgehoben und so die Reben nach vorgeschriebener Art gepflanzt werden?

III. Antwort.

Wenn der Grund in welchen man den Weinstock setzen will, durch Queckengras verdorben ist, so würde ich rathen, vorläufig den Boden ganz mit dem Spaten umzugraben, damit diese verderbliche Wurzel ganz ausgerotttet wird, ehe man die Gräben macht. — Im entgegengesetzten Fall kann man gleich die Gräben machen, den Weinstock hineinpflanzen und den Boden bearbeiten, wenn man mit dem Umgraben der Weingärten änfängt.

IV. Frage.

Wie bei dem dortigen Weinbau (Culture des Vignes) der Weinstock (la vigne) im Schnitt (en coupent) behandelt wird?

IV. Antwort.

Diese Frage bedürfte Erörterungen und es würde doch schwer seyn, diese ganz klar zu geben. Ich beschränke mich auf zwei allgemeine Regeln hinzuweisen, die der Weinbauer bei dem schneiden des Weinstocks nie aus dem Auge verlieren darf.

1) Die Rebe muß immer mehr oder weniger Holz und Fruchtknospen hervorbringen nachdem sie mehr oder weniger kräftig ist. Man läßt derjenigen viel weniger, welche mager ist.

2) Die Rebe muß immer dahin zurück gebracht werden, daß sie sich so wenig wie möglich erhebt. — So ist in Medoc der Stock auf eine Weise geschnitten und gebunden, daß er sich kaum 2 Fuß über dem Boden erhebt. — Durch dieses Mittel befindet sich der Traube ganz nahe bei der Erde, und das Abprellen der Sonnenstrahlen auf den Kieselsteinen übt einen sehr glücklichen Einfluß auf seine Zeitigung aus.

Erfahrung über die zweckmäßigste Erziehungsart des Rießlings, und anderer Traubenarten.

Von Herrn Garten-Inspektor Metzger.

Es ist schon so vieles über den Bock-Stock- und andere niedere Zapfenschnittmethoden gesagt und geschrieben worden, daß man eine weitere Anregung dieses Gegenstandes, nur als eine Wiederholung des so häufig erwähnten, ansehen muß. Auch sind die Erfahrungen, daß auf dem Zapfen ein weit vollerer und kräftiger, ja selbst gesunderer Traube wächst als auf der Bogrebe, wo, namentlich der Rießling meist locker und nie so geschlossen und großbeerig erscheint, hinlänglich bekannt und verbreitet.

Nicht minder wissen wir, daß der niedere Stand der Trauben eine frühere Reife bewirkt, daß durch den Zapfenschnitt der Trieb der Lotten gleichmäßiger erscheint, und daß überhaupt durch einen niedern Schnitt die Rebstöcke im Winter mehr durch Schnee geschützt, und dem Erfrieren nicht so leicht ausgesetzt sind, als bei den höhern Erziehungsarten; so daß eine weitere Erwägung überflüßig scheint. Allein dennoch finden wir diese Methoden trotz den vielseitigsten Empfehlungen noch viel zu selten, und in manchen Gegenden oft keine Spur von dieser so zweckmäßigen und minder kostspieligen Erziehungsart, ja wir hörten sogar Klagen von solchen Leuten welche den Bockschnitt einführten, daß die kräftigen Lotten in den ersten Jahren im Sommer vom Winde zu sehr abgerissen würden, wodurch der Trieb gehemmt der Saft in's Stocken gerathen, und dadurch die Stöcke erkrankt wären, und daß, durch das Reduziren der Schneidreben auf 2 Augen der Trieb der Reben zu stark würden, in den ersten Jahren Unfruchtbarkeit hervorbringen, und dadurch erst in 6 Jahren ein ordentlicher Ertrag erzielt werden könne.

Diese Angaben sind nicht ungegründet, und ich selbst habe die kostspielige Erfahrung gemacht, daß solche Weinberge in den ersten 6 Jahren sehr geringen Ertrag bringen, daß die Stöcke wenn sie nicht an Pfähle geheftet, von Sturmwinden, zumal an den Berghalden beschädiget, und oft auf mehrere Jahre im Wachsthum zurückgesetzt werden, wodurch kranke Rebstöcke erscheinen, und ein ungleicher Satz hervorgerufen wird.

Nehmen wir weiter an, daß der Rebstock ein rankendes Gewächs ist, das zur Bändigung desselben in eine niedere Form, ein geschickter Schnitt, und zur Unterstützung der langen Lotten, die in der Jugend am kräftigsten erscheinen, eine leichte Unterstützung gehört, so wird es begreiflich, daß der niedere Schnitt nach den bisher gegebenen Erziehungsmethoden nur zu oft zu Mißgeschick führt, und daß wenn ein solcher Wingert je glücken soll, eine geübte Hand und große Sorgfalt dazu gehört, was wir aber nicht so leicht, besonders da, wo der Wingerter keine Idee von einer, so sehr von der Gewohnheit abweichenden Erziehung hat, finden werden.

Nach diesen gemachten Erfahrungen ließ ich vor 6 Jahren die 4jährigen Stöcke einer sehr starktriebigen Rießlinganlage auf 2 Bogreben schneiden, gab dem Hauptstock einen 5 Fuß langen Pfahl, und steckte je zwischen zwei Stöcke ein niederes 1½ Fuß langes Pfählchen, bog die Bogreben in Halbogen nach rheingauer Art aus, und heftete sie an den niedern Pfahl an, worauf die Stöcke sehr kräftige Lotten trieben, und die Bogreben vollen Ertrag an Trauben lieferten. Beim Ausbrechen wurde allzeit Rücksicht genommen, daß nebst den Bogreben einige Triebe zur Zapfenbildung am Boden stehen blieben. Im nächsten Jahre wurden abermals 2 Bogreben, und dabei aber 1 bis 2 Zapfen angeschnitten, und so mehrere Jahre fortgefahren, bis mehrere Zapfen sich am Stocke vorfanden. So wie die Vermehrung der Zapfen zunahm, so verminderte sich der kräftige Trieb der Rebstöcke, worauf ich sodann allmählig, nur eine Bogrebe anschnitt. Im folgenden Jahr standen die Zapfen meist zu 3 und 4, und ich wurde genöthiget auch die letzten Bogreben herauszunehmen, um nicht der Gefahr ausgesetzt zu seyn, die Stöcke zu entkräften.

Mit dem Herausnehmen der letzten Bogrebe hatten sich die Zapfen in kleine Kronen gestellt, die Stöcke hatten gehörige Köpfe, und erschienen nun als vollkommene ausgebildete Bockstöcke.

Erst im 6ten Jahre konnten die letzten Bogreben herausgenommen werden, und somit war der Bockschnitt im ganzen Stücke eingeführt.

Seit dem Jahr 1833 wo die ersten Bogreben angeschnitten wurden, hatte ich jedes Jahr einen vollkommenen Herbst, die Pfähle fingen an abzufaulen, und da der Saft der Stöcke sich allmählig in Zapfen vertheilte, und dadurch den Trieb der Lotten sich minderte,

so bedarf ich nur noch 3 — 4 Fuß hohe Pfähle, die ich jetzt beim Abgang nur mit starken Bohnenpfählen ersetzte. Ich gebrauche somit nur einen unbedeutenden Aufwand an Holz; erspare alle Weiden nebst dem gewöhnlichen Seilen, und habe jährlich einen reichen Ertrag, von dem man sich namentlich in diesem Jahre, wo der Weinstock in unserer Gegend nicht sehr fruchtbar ist, überzeugen kann.

Diese Methode habe ich nicht nur bei der Rießlingsanlage, sondern auch in älteren Anlagen von gemischtem Satz eingeführt, und fand, daß sich jede Traubenart auf Zapfen mit Vortheil erziehen läßt, wenn man sie in der Jugend auf Bogen schneidet, bis der Stock gehörig ausgebildet ist, und dabei die Bildung der Zapfen allmählig entwickelt. Ja selbst der Traminer, von dem man allgemein meint, daß er nur auf Bogreben fruchtbar sey, kann auf Zapfen geschnitten werden, wenn er einmal im Boden kräftig bestockt ist. Wir haben uns noch im vorigen Jahre in einem hiesigen Weinberg überzeugt, und würden Ihnen jetzt darüber die Nachweisungen geben können, wenn nicht die Traminerstöcke im Allgemeinen dieses Jahr unfruchtbar wären.

Verfahren wir künftig bei dem Weinbau auf diese Art, so entstehen folgende Vortheile.

1) Geringerer Aufwand an Holz,
2) gänzliche Ersparung der Weiden,
3) verminderte Arbeit durch das hinwegfallen des Seilens,
4) Schutz gegen Winter-Fröste,
5) höherer Ertrag, und endlich
6) besserer Wein.

Dieses sind bei dem gegenwärtigen theuren Lohn, Holz und Weiden, und dem allgemein verminderten Weinabsatz, wichtige Gegenstände, auf die der Rebbesitzer, wenn er bestehen will, sehr zu achten hat. Nehmen wir allein das Holzwerk, das von Tag zu Tag im Preiße steigt, so daß man einen Morgen Kammerwingert, wie wir leider noch zu viel in unserer Gegend sehen, nicht unter 300 fl. aufschlagen kann, was ja meist schon mehr als einen ganzen Herbstertrag ausmacht, so ist dieser einzige Kostenpunkt schon genügend, die Vortheile der beschriebenen Erziehungsart zu beachten.

Diese Empfehlung gilt jedoch nicht allein der kammerbautreibenden Klasse, sondern auch den übrigen, die sich mit dem Rahmen

und höheren Pfahlbau beschäftigen, weil diese Erziehungsarten immer noch zu kostspielig sind, und täglich theuerer werden.

Ich empfehle daher diese Methode namentlich den Rießlinggegenden bestens, indem sie nicht allein zu einem sichern Resultat führen, sondern auch den Weinbau in manchen Gegenden erleichtern möchte.

Beschlüsse und Wünsche für die nächstjährige Thätigkeit.

1) Es wäre sehr zweckmäßig, wenn die verschiedenen Traubenarten in den verschiedenen Reifperioden eine Reihe von Jahren hintereinander chemisch auf die Entwickelung ihres Zuckergehaltes und die Entmischung ihrer Säure durch die Reife, untersucht würden, um den höchsten Grad der Zeitigung herauszufinden, den sie nach der Art des vorhergegangenen Sommers muthmaßlich erreichen könnten. Es würde dies die genauere Bestimmung des Zeitpunktes der Traubenlese sehr erleichtern.
2) Da sich das auf Hordenlegen der Trauben als sehr leicht ausführbar bewährt hat, wäre es wünschenswerth, durch wiederholte und genauere Versuche diese Methode der Weinveredlung immer genauer zu prüfen.
3) Sehr angenehm und zweckdienlich wäre es, wenn nachgenannte Traubenarten recht genau beschrieben und in dem System eingereiht würden.

In Würtemberg.

Der Schwarz- und Rothurbe.
" große, mittlere und kleine Veltliner.
" Affenthaler.
" Mergentheimer rothe Riesling.
" schwarze Hängling.
" blaue Scheuchner.
" Rothreißler.

Im Rheingau.

Die Lamberttraube.

In Bensheim.

Der schwarze Traminer.

In Deidesheim.

Der kleine Trollinger.
Der Gewürztraminer.

In Wachenheim.

Der ächte wahre Gelbhölzer.

In Handschuchsheim.

Der Hartheinisch.

In Pfaffendorf.

Der Rosinentraube.
Der Horntraube.

In Meiningen.

Der Lämmerschwanz.

An den Vogesen.

Der Treutsch.

Das Schema des vorgeschlagenen Eintheilungssystems enthält die meisten bisher bekannten und beschriebenen Traubensorten. Jeder Rebmann kann für andere noch nicht beschriebene Unterarten dort die passende Stelle finden, wenn er sich nur nach der Beerenform und der Stärke der Behaarung der Blätter richtet. Wünschenswerth ist aber auch, daß die Reihenfolge der Stärke der Behaarung, wie sie in dem vorgeschlagenen Traubensystem sich findet, noch einmal genau durchgesehen, und bedeutende Abweichungen bemerkt und angezeigt würden.

4) Bei einem zu hoffenden Weinjahre sollten recht viele Trauben mit Blätter und Rebholz zur Musterung in Mainz zusammen kommen.

5) Es wäre wünschenswerth wenn die Methode des Abkürzens des Rebholzes zur Zeit der Traubenblüthe und des Stehenlassens der Geitzen recht vielseitig genau und ohne Vorurtheil geprüft würde.

6) Eben so nützlich wäre es, wenn jemand eine genügende Erklärung über den schwarzen Brand und das Gelbwerden der Rebstöcke geben könnte.

7) Wenn bereits genaue Erfahrungen über die Frage existirten, ob der Samen der Rebsorte bei Einsaat derselben nur wieder ausschließlich oder auch nur in der Regel die nämliche Sorte hervorbringe, so wäre es sehr angenehm, solche bei nächster Versammlung angezeigt zu erhalten.

8) Da die Frage über Ausführbarkeit der grünen Düngung der Weinberge bei unseren klimatischen Verhältnissen noch lange nicht entschieden ist, so ersucht man um recht viele Versuche hierüber und deren genaue Mittheilung.

9) Wünschenswerth wäre eine genaue auf Versuche gegründete Angabe desjenigen Reifegrades der Trauben, nach welchem bei längerem Hängenlassen, so wie auch beym Auflegen auf Horden eine weitere Zuckerbildung auf Kosten des Sauergehaltes zu erwarten steht, welche unabhängig von der Verdünstung der Wässerigkeit eine Veredlung des Weines bewirken kann. Eben so sind die chemischen Veränderungen bei der Nachreife der Trauben, namentlich beim Eintritt der sogenannten Edelfäule, noch nicht genügend untersucht und es ist zweifelhaft, ob hierbei sich wirklich noch mehr Zucker ausbilde, oder ob die früher vorhanden gewesene Säure auf eine andere Weise als durch die Zuckerbildung selbst verschwinde, so wie das chemische Verhalten bei dem Morschwerden der anderen Obstarten ebenfalls noch nicht genügend erklärt ist.

10) Da bei manchen der anerkannt guten Weinlagen nicht allein die Exposition, sondern auch die Triebkraft der Rebstöcke daselbst wirksam zu seyn scheint, so wäre es nicht uninteressant, in dieser Hinsicht Notizen über die besseren Weinlagen zu sammeln, um deeren Wesenheit genauer kennen zu lernen. Beschreibungen derselben, besonders in Hinsicht des Verhältnisses ihres die Triebkraft des Sazes bedingenden Untergrundes wären daher gewiß willkommen und mögten zur Auflösung der Frage führen, ob nicht in manchen Gegenden mehrere Ausstichweine erzeugt werden könnten, wenn daselbst, freilich auf Kosten der Quantität, durch Schwächung der Triebkraft der Reben eine frühere Reife der Trauben herbeigeführt würde. Sind hierüber bereits Er-

fahrungen gemacht, so wäre deren Mittheilung ebenfalls um so mehr erwünscht, als dieser Gegenstand wieder mit der Frage zusammenhängt, ob durch starke Düngung und hierdurch erhöhter Vegetation der Reben nicht die Qualität des Weines verändert vielleicht veringert werde.

11) Um die Balken (Truder) zu ersparen, haben die Franzosen angefangen, Dräthe statt diesen zu nehmen, welche wohlfeiler und dauerhafter seyn sollen. Man wünscht, daß über diesen Gegenstand bei der nächsten Versammlung Berichte über etwa deßhalb gemachte Erfahrungen eingehen mögten.

12) Eben so wünschenswerth wären auf Versuche gegründete, genaue Vergleichungen über die Anwendbarkeit und den Nutzen von Rahmenerziehung gegen jene von Pfählen sowohl in Bezug auf den größeren oder geringeren Holzaufwand als auch auf die Qualität des erzogenen Weines.

13) Bei der Verschiedenheit der Meinungen über die Anwendbarkeit einer Erziehungsart wobei gar kein Holz angewandt werde, wie etwa bei dem sogenannten Bockschnitt, wäre es sehr zweckmäßig, die Bedingungen zusammen zu stellen, unter welchen eine solche ausführbar ist, eben so aber auch die Verhältnisse aufzuführen, unter denen eine Unterstützung des Rebstockes durch Holz (Pfähle, Truder 2c.) unumgänglich nothwendig ist.

14) Da man findet, daß bei einer und derselben Traubensorte das Bouquet nach Lage und Bodenart verschieden ist, so wäre eine Zusammenstellung der Ursachen desselben, welche aber durch Erfahrungssätze bestätigt seyn sollte, äusserst wünschenswerth, und der Gesellschaft willkommen.

Etwaige Beantwortungen dieser Fragen dürften für die Verhandlungen bei der nächsten Versammlung in Mainz reichhaltigen Stoff darbieten.

Zum Schluß noch freundlichen Dank den sämmtlichen Herrn, welche mit so vieler Aufopferung und Pünktlichkeit die Empfangnahme der Fremden, die Obst- und Traubensorten und der Weine, die Dekorationen der Säle, die Einnahme der Gelder und die Anordnungen bei Tische besorgten.

Die Präsidenten.
Freiherr von Babo.
Ergenzinger, Domänenrath.

